



# Kapittelbanket

van het 34ste Gildejaar

Zaterdag 4 juni 2022  
om 19.30 uur



**Domein Vossenbergh**  
Hogestraat 194 - Hooglede - 051 70 25 83

Wij begroeten er:

De heer en mevrouw René en Doris Beaudouin,  
Mejuffer Vanessa Beaudouin,  
van het gelijknamige Champagnehuis uit Nogent-L'Abesse-Reims

De heer Guy Meslin,  
van Château Laroze uit St.Emilion  
Hij vertegenwoordigt L'Association des Grands Crus Classés  
de Saint-Emilion (AGCCSE)

Muzikale omlijsting door  
duo Martine en Dirk

Prijs:  
95 euro voor leden  
115 euro voor niet-leden

Inschrijving en betalen verplicht vóór 20 mei 2022:  
Bruno Provoost, secretaris – 0477 911630 – bruno.provoost@skynet.be

Rekeningnummer Commanderie De Mandel  
BE47 4675 0327 4180

Erelinten en eretekens aanbevolen

Francky Taelman, voorzitter: 0475 42 80 16 fta@skynet.be  
Bruno Provoost, secretaris : 051 22 59 49 of 0477 91 16 30 bruno.provoost@skynet.be  
Marnik Bucket, wijnmeester: 0475 86 54 47 marnik.bucket@gmail.com  
Freddy Verslyppe, ondervoorzitter -keldermeester: 0468 25 60 81 freddy.verslyppe@telenet.be  
Luc Veracx, ondervoorzitter-penningmeester: 051 24 71 41 of 0468 465 113 lucmarleen@telenet.be

Receptie met Champagne  
en de allerfijnste hapjes

Champagne René Beaudouin Brut Blanc de Blancs Millésimé 2015

~

Tataki van Tonijn – Mousseline van wasabi  
Adame – Kroepoek

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015  
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015

~

Zeebaars – Zachte witte wijnsaus

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015  
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015

~

Korstig gebakken kalfsfilet pur – Beukenzwammetjes  
Jus versterkt met morilles – Pommes Anna

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015  
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015

~

Geselecteerd Kaasbordje

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015  
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015

~

Chocolade Sao Thomé – Yoghurt – Rode vruchten

~

Kopje Arabica met dessertglaasjes