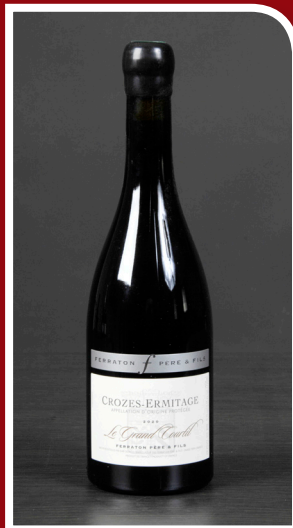


# Kapittelbanket van het 36ste Gildejaar

Zaterdag 3 februari 2024  
om 19.00 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 Stéphane Ogier,  
Vertegenwoordiger van het  
Domaine Ferraton Père & Fils uit Tain-L'Hermitage

Muzikale omlijsting door  
duo Martine en Dirk

Prijs:  
120 euro voor leden  
140 euro voor niet-leden

Inschrijving en betalen verplicht vóór 20 januari 2024:  
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  
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

~

Tartaar van Noorse zalm – Zure room  
Guacomole – Venusschelp – Lavasolie

AOP Saint-Joseph La Source Blanc 2021  
AOP Crozes-Ermitage Le Grand Courtil Blanc 2020

~

Ris de Veau – Millefeuille – Spinazie – Choron

AOP Saint-Joseph La Source Rouge 2022  
AOP Crozes-Hermitage Lieu-Dit Les Pichères Rouge 2021

~

Ree-filet - Eryngii – Brussels lof – Zachte wildjus – Veenbes

AOP Hermitage Les Miaux Rouge 2020  
AOP Côte-Rôtie Lieu-Dit Montmain Rouge 2020

~

Geselecteerd Kaasbordje

AOP Crozes-Ermitage Le Grand Courtil Rouge 2020  
AOP Cornas Les Grands Mûriers Rouge 2020

~

Tarte Tatin van Ananas – Munt – Vanilleroomijs – Karamel

~

Kopje Arabica met Pièce Montée