

QUINTESSANCE BRASSICOLE CANTILLON

samedi 24 avril 2010

de 10h00 à 16h00

Promenade-dégustation, placée sous le signe d'un hommage aux vraies bières bruxelloises, noblement fermentées et fabriquées dans le respect de la tradition et du consommateur. Au fil de leur promenade dans la brasserie, les visiteurs découvrent un comptoir dans chaque salle, où des Amis de Cantillon servent et expliquent la bière et son accord parfait. Il s'agit de proposer le plus bel équilibre qui soit entre la bière et son accompagnement. A l'image des bières "Cantillon", toutes les délicatesses et spécialités du terroir sont des créations de "Gens" prônant qualité et naturel.

~ Menu Fromages ~

Sélection de fromages de Jacquy Cange - Artisan Affineur ~

1. * **Lambic Cantillon décembre 2008** – *Comté 2008*
* **Grand Cru Bruocsella brassé en 2007** - *Pavé de Soignies*
2. * **Gueuze-Lambic embouteillage 2009** (Lambic 06, 07, 08) – *Herve piquant*
* **Gueuze-Lambic embouteillage 2002** (Lambic 99, 00, 01) – *Pottekeis sur toast*
3. * **Trou bruxellois: sorbet à la Gueuze** (Framboisier Doré)
4. * **Kriek-Lambic** (récolte de kriek 2009, lambic 2007) - *Rompi*
* **Lou Pépé Kriek** (récolte de kriek 2009, lambic 2007) – *Maroilles*
5. * **Rosé de Gambrinus** (récolte framboises 2009 lambic 2007) – *Pelardon belge*
* **Lou pépé Framboise** (récolte framboises 2009 lambic 2007) – *Délice des Bois*
6. * **Vigneronne** (récolte de muscat 2008, lambic 2007) – *Pâté à la Gueuze* (Bouch. St-Lambert)
* **Cuvée Saint-Lamvinus** (récolte merlot 2009, lambic 2007) – *Saucisson aux cèpes*
7. * **Gelées à la bière**
8. * **Iris 2007 embouteillage 2010** (pur malt houblonnage à froid Saaz) – *Le Villée*
* **Cuvée St-Gilloise 2008 embouteillage 2010** (houblonnage à froid Hallertau) - *Trappe*
9. * **Zwanze 2009** (récolte fleurs de sureau 2009 – lambic 2007) – *Tarte aux Noix de Pécan* (Laurent Dumont)
10. * **Faro** (lambic 2008 au sucre candi) – *Speculoos* (Maison Dandoy)

Prix : 15,00 € p.p.

Membres : 12,00€

Réservation souhaitée par e-mail (info@cantillon.be) ou par téléphone (02 521 49 28)