

BROUWKWINTESSENS CANTILLON
zaterdag 24 April 2010
van 10u00 tot 16u00

Degustatie-wandeling met de nadruk op de echte Brusselse bieren, met dezelfde stam : de Lambik, het bier van spontane gisting . De bezoekers krijgen bij het binnenkomen een brochure, waarin geschiedenis van de brouwerij beschreven staat. Er zijn dus geen geleide wandelingen, maar in elk van de acht te bezoeken zalen is minstens één bier te proeven. Bij elke degustatie zal trouwens ook een deskundige uitleg verstrekt worden.

~ Kaas menu ~
~ Kazen selectie door *Jacquy Cange - Affineur* ~

1. * **Lambik Cantillon december 2008 – Comté 2008**
* **Grand Cru Bruocsella gebrouwen in 2007** - *Pavé de Soignies*
2. * **Geuze-Lambik gebotteld in 2009** (Lambik 06, 07, 08) – *Herve piquant*
* **Geuze-Lambik gebotteld in 2002** (Lambik 99, 00, 01) – *Pottekeis op toast*
3. * **Trou bruxellois: sorbet van Geuze** (Framboisier Doré)
4. * **Kriek-Lambik** (kriekenooft 2009, lambik 2007) - *Rompi*
* **Lou Pépé Kriek** (kriekenooft 2009, lambik 2007) – *Maroilles*
5. * **Rosé de Gambrinus** (frambozenooft 2009 lambik 2007) – *Pelardon belge*
* **Lou pépé Framboise** (frambozenooft 2009 lambik 2007) – *Délice des Bois*
6. * **Vigneronne** (muscat druiven oogst 2008, lambik 2007) – *Pâté met Geuze*
(Boucherie St- Lambert)
* **Cuvée Saint-Lamvinus** (merlot druiven oogst 2009, lambik 2007) – *Worst met eekhoortjesbrood*
7. * **Bier geleien**
8. * **Iris 2007 gebotteld in 2010** (puur moutbier – drooghoppenSaaz) – *Le Villée*
* **Cuvée St-Gilloise 2008 gebotteld in 2010** (drooghoppen Hallertau) - *Trappe*
9. * **Zwanze 2009** (Vlierbloesem 2009 – lambic 2007) – *Pecan noten taart*
(Laurent Dumont)
10. * **Faro** (lambik 2008met candiisuiker) – *Speculoos* (Maison Dandoy)

Prijs : 15,00 € p.p.
Leden : 12,00€

RESERVERING GEWENST (info@cantillon.be – tel 02 521 49 28 – fax 02 520 28 91)