

Re-crea Denderleeuw

BUSREIS

Champagnestreek

Op zaterdag 11 oktober aanstaande organiseren wij onze volgende busuitstap. Naar jaarlijkse traditie willen wij U laten kennismaken met klasse-champagnes.

Omstreeks 5u50 kan U opstappen aan de hoofdingang van het station te Denderleeuw of om 6u op parking van Delhaize (Ninovesteenweg) te Aalst.

Via de autowegen rijden wij richting Reims. Onderweg houden wij omstreeks 8 uur halt voor ons gratis ontbijt van koffie en koeken. De befaamde service van Re-crea Denderleeuw!

Na een viertal uur bereiken wij de buurt van Reims en de eerste wijnranken komen reeds in zicht. Amper 300 km van bij ons ligt een golvend landschap dat bruist van historiek en parelende wijn. In de Champagnestreek rond Reims en Eprenay proef je niet alleen de geschiedenis van het edele druivensap in je glas. Je wordt er evenzeer verrast door de vergezichten over wijngaarden waartussen ingeslapen dorpjes, middeleeuwse kerken of kastelen kwistig lijken rondgestrooid. Ideaal voor een korte herfsttrip!



NIET TE MISSEN !!!

In de voormiddag is er een gegidst bezoek aan de champagnekelder **Dhondt-Grellet** in **Flavigny**. Je krijgt hier een professionele uitleg over de verschillende champagnes. Nadien is er natuurlijk een **overvloedige** degustatie voorzien! Wij zullen hier verschillende champagnes proeven en nadien heb je de gelegenheid om deze aan zeer democratische prijzen aan te kopen.

Service in 2014 :

- ① Resto met klassemenu
- ② Kelder Daniel Etienne kreeg
- ③ zilveren medaille voor Rosé
- ④ Nieuwe topkelder met
- ⑤ Medaille d'or Paris 2014 !

Nadat wij onze degustatie achter de rug hebben, begeven wij ons naar het restaurant "Le Caveau" te Cumières, waar wij ons middagmaal nuttigen. De patron Jean-Claude Rambach staat zelf in de keuken en heeft reeds vele onderscheidingen behaald. Hier is het volgende **klassemenu** voorzien :

- coupe de Champagne
- Feuilleté de saumon au champagne
- Trou champenois
- Magret de canard au vin rouge de Cumières
- Salade et fromage
- Bavarois marc de Champagne
- **1/2** vin de table (blanc et rouge)
- café

Omstreeks 15 uur worden wij verwacht in de champagnekelder **Daniel Etienne** te **Cumières**. Natuurlijk is ook hier een degustatie en aankoopmogelijkheid voorzien. Op algemene aanvraag dit jaar terug op het programma. Daniel Etienne behaalde de zilveen medaille met zijn rosé-champagne !

Deze kelder werd hernomen wegens kwalitatief karakter en blijvende positieve reacties van de klanten.



© Luc De Brandt



Aarzel niet langer, gezien het steeds overweldigend succes van deze uitstap.

Beslis nu en teken in ! Inschrijvingen zijn pas geldig als het inschrijvingsgeld gestort werd op onze clubrekening nr. 068-2335791-58 ten name van Re-crea Denderleeuw.

E-mail : recreaddl@hotmail.com

Weblog op internet (foto-album)

<http://blog.seniorennet.be/champagne>



By Champagne.se

INSCHRIJVING :

Naam

Adres

.....

Tel.nr. :.....**OPSTAPPLAATS : AALST****DENDERLEEUEW**

(schrappen wat niet van toepassing is)

..... x 34 euro (bus, ontbijt, en
fooi chauffeurs)

.....x 36 euro middagmaal

.....x 15 euro (bezoeken &
degustaties & begeleiding &
administratiekosten & lidgeld
2013)

Totaal = euro

De reservatie wordt pas definitief
genoteerd nadat de volledige
som overgemaakt is op rek. nr.
IBAN ; BE95 0682 3357 9158
BIC : GKCCBEBB

Voor verdere info kan U zich
steeds wenden tot Luc De
Brandt Tel. 0496/04.88.74 (enkel
na 18 uur)

Formulier verplicht terugzenden
aan Re-crea, Kruisstraat 7, 9470
Denderleeuw of inschrijving per
mail via recreaddl@hotmail.com

Reserveer alvast uw
plaatsen telefonisch,
alvorens het formulier op te
sturen of via mail in te
schrijven. De reservatie is
definitief als de volledige
som betaald is.

Wacht niet langer en doe het
vandaag nog !

*Bent U in het bezit van een mailadres,
vul dan dit hierna in (graag in
DRUKLETTERS), zodat wij U in de
toekomst via mail op de hoogte
kunnen brengen :*

.....

.....