



Délégation Benelux de
l'Académie Culinaire de France





En présence de
Gérard DUPONT, Président de l'Académie Culinaire de France,
Le Président – Honoraire Michel THEUREL
Le Président Christophe CORNUEZ
de la Délégation Benelux de l'Académie Culinaire de France
et les Membres du Bureau remercient :

Monsieur Ivan Verhaeghe et sa Brigade pour leur maestria

L'ensemble du personnel de l'Hôtel La Réserve
pour leur très sympathique accueil et leur très professionnelle prestation

et plus particulièrement :

Mr. Walravens et Mme Van Thillo, Administrateurs

Mme Martine Verhaeghe, Banquet Operations Manager

Benjamin De Brouwer et sa Brigade de Restaurant

Mr. Denis Daems, Professeur à l'Ecole Hôtelière VTI de Louvain et ses étudiants
pour leur service impeccable

La Délégation Benelux de l'Académie Culinaire de France a
sélectionné pour accompagner ce menu :

En accompagnement des bouchées gourmandes de l'apéritif

Le Champagne Autréau de Champillon 1^{er} Cru
de la Maison Rons – Van Hee



En accord avec la cuisine d'Ivan Verhaeghe

Domaine Champalou – Vouvray Sec 2011
Saint-Véran – Domaine Gerbeaux 2011
Les Hauts de la Gaffelière – Saint Emilion 2010

de la Maison Rons – Van Hee



Bière Bourgogne des Flandres brune



Les Eaux de Bru



Le café Másalto

Menu

*Poireaux braisés, anguille de l'Escaut fumée,
crevettes grises de Nieuport, jus de crustacés, en amuse-bouche*
Gesmoorde prei, gerookte Oosterscheldepaling,
handgepelde garnalen uit Nieuwpoort, schaaldierenjus, als aperitiefhapje



Langoustines poêlées, crème de yuzu et coco, pommes vertes
Gebraden langoustines, crème van yuzu en kokos, groene appel



Noix de Saint-Jacques rôties, potiron « butternut », gingembre, poudre de câpres
Gebakken Sint-Jacobsnootjes, butternutpompoe, gember, poeder van kappertjes



Foie de canard, betteraves rouges et Cabernet Sauvignon, nougatine
Eendenlever, rode biet en Cabernet Sauvignon, nougatine



*Pigeonneau d'Anjou, choux-verts, lentilles,
moutarde « Wostyn », croquant de pommes de terre*
Jonge duif uit Bresse, groene kool, linzen,
Wostynmosterd, aardappelkrokant



Assiette de fromages affinés par notre Maître-fromager Xavier Derreumaux
Kaasbord van onze Kaasmeester Xavier Derreumaux



*Mousse de roses au chocolat blanc, oranges sanguines,
crème au chocolat amer, glace au lait de buffle, huile d'olives*
Rozenmousse met witte chocolade, bloedsinaasappel,
crème van bittere chocolade, buffelroomijs en olijfolie



Café et mignardises
Koffie met versnaperingen

Tous les Membres de la Délégation Benelux de
l'Académie Culinaire de France,
les Présidents et les Membres du Bureau remercient pour leur généreuse collaboration
dans la réalisation de cette soirée de Gala :

Maison Rons - Van Hee pour :
Champagne Autréau -

Metro Cash & Carry Belgium pour :
hamashi, saumon frais, plates de Zélande, langoustines, Saint-Jacques et foie gras

Terre et Mer pour :
Le pigeonneau

La Maison Caudalie pour :
Les fromages

La Brasserie Anthony Martin pour :
Bourgogne des Flandres

Spadel pour les Eaux de Bru

Másalto pour son café

Godiva

Bloemenberg pour les fleurs

Mostaard Wostyn

Le verre Open Up - Tannic - Kwarx
sur lequel est gravé l'insigne de l'Académie Culinaire de France vous est offert par :
« Chef et Sommelier » « Arc International »