

*Délégation Benelux de
l'Académie Culinaire de
France*



Dîner de Chasse

Le Sanglier des Ardennes

Dimanche 19 Octobre 2014



*Le Président THEUREL Honoraire et le Président CORNUEZ
de la Délégation Benelux de l'Académie Culinaire de France
et les Membres du Bureau remercient :*

Monsieur Frédéric Caerdinael et Madame Caroline Caerdinael

*Monsieur Alain Grandvaux Chef de cuisine et sa Brigade
pour leur maestria*

*L'ensemble du personnel du Sanglier des Ardennes
pour leur très sympathique accueil et leur très professionnelle
prestation*

et plus particulièrement :

Mr Frédéric Lemaire, Seminars & Events Manager

Monsieur Johnny Lacroix, Maître d'Hôtel

La Brigade de Restaurant

*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:*

Le Magasin Métro Liège pour le Champagne

Metro Belgique pour les marchandises (chevreuil, truffes,
jus de truffes, huîtres, chocolat, bière, écrevisses,
légumes...)

Terre et Mer (faisan, foie poêlé, Saint Jacques)

Nestlé food service pour les fonds culinaires

Bru pour les eaux.

La Boulangerie La Fleur de pain pour les petits pains de
table

Panesco pour le cramique

Caudalie pour le bleu d'Adèle

La Maison Wittamer pour les mignardises

Rosapiu pour la décoration florale stabilisée

*Délégation Benelux de
l'Académie Culinaire de France*



Dîner de Chasse

Le Sanglier des Ardennes

Dimanche 19 octobre 2014

En présence de :

Monsieur Gérard Dupont, Président de l'Académie Culinaire de France,

Monsieur Michel Theurel, Président Honoraire Délégation Benelux

Remise de la Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France

A :

Monsieur Dominique MICHOU

Monsieur Christophe Cornuez, Président de la Délégation Benelux

Intronise :

Madame Anny SMETS

Monsieur Jean-Yves HOUZIAUX

Monsieur Michel VELLE

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

En accompagnement des bouchées gourmandes

Le Champagne Brut Veuve Elisabeth

En accord avec la cuisine de Frédéric Caerdinael

Cidre de glace de la cidrerie Stassen avec le foie de canard poêlé de
l'apéro

Château de Montmal Fitou 2011 avec le Faisan

Domaine de la Brosse - Passion Quincy 2013 avec les Saint Jacques

L'Extrême de Castelmaure Corbières 2012 avec le Chevreuil

5 Fincas Perelada Reserva Espagne 2010 avec le dessert

Les Eaux de Bru

Délégation Benelux de l'Académie Culinaire de France

Dîner de Chasse du 19 octobre 2014

Le Sanglier des Ardennes

Frédéric Caerdinael vous propose

Apéritif

Caviar en casaque, Anguille fumée foccacia au raifort, Banc d'huîtres,
Foie gras et son cramique
Ecrevisses avec guacamole, pamplemousse et pain sarde, *
Jambon d'Ardenne et jambon de sanglier à l'os. . .

* * *

Parfait de poule faisane et foie gras en gelée écarlate

* * *

Feuilleté de Saint Jacques aux premières truffes
Jus corsé Périgourdine

* * *

Selle de chevreuil rôtie sur l'os, figues, betterave et pommes amandines,
potimarron,
Sauce Poivrade

* * *

Le Bleu d'Adèle, la poire en trois textures

* * *

Délices au chocolat, gingembre, orange et café
Soupe du Vieux Garçon et pana cota
Tapioca au lait et abricots

* * *

Le Café et Mignardises

* * *

Bar à Bière