

8-9-10-11
NOVEMBER

2019
CHAMPAGNE
WEEKEND


DE BRANDING - MIDDELKERKE

CHAMPAGNEWEEETJES & BELANGRIJKE AFSPRAKEN



Drinken van heerlijke bubbels:
toegelaten 😊



Verplichte vestiaire:
volledig veilig en tegen betaling



Meebrengen van eigen hapjes:
niet toegelaten, we voorzien
lekkere hapjes in de feesthal!
(controles door security mogelijk)



Roken niet toegelaten:
er is wel een rokerstent
voorzien naast de ingang



Wens je alles te leren kennen over
de aangeboden champagnes:
boek één van de
champagnedegustaties via
de Dienst voor Toerisme



Wens je kennis te maken met
onze 10 champagnehuizen:
begeef je naar de "champagnehal"



De benen losgooien en samen van
optredens genieten:
haast je naar de "feesthal"

WELKOM

Allen welkom op de **23ste editie** van het Champagneweekend! Dit jaar wensen we jullie terug met onze 9 gekende viticulteurs te laten genieten van al het lekkers wat champagne te bieden heeft. Vanaf 2019 stellen we **jaarlijks een gastchampagne** voor, hierbij verwelkomen we voor deze editie Champagne Ellner. Dit grootse evenement komt tot stand dankzij meer dan 45 jaar vriendschap en jumelage met onze Franse zusterstad Epernay.

Dit jaar maken we er een extra lang weekend van, een **4-daagse champagnebeleving** in Centrum De Branding in Middelkerke. De locatie zal opgesplitst worden in 2 ruimtes. In onze "**champagnehal**" kan je de verschillende champagnehuizen uit Epernay en haar omgeving een bezoek brengen. Hier kan je in een rustige omkadering de verschillende champagnes proeven, ontdekken en bij de diverse viticulteurs kennis maken met de weetjes van hun verschillende cuvées.

De sportzaal zal omgetoverd worden tot een echte "**feesthal**" waar ambiance en leuke optredens zullen plaats vinden. Hier zullen ook verschillende champagnes aangeboden worden door de **viticulteurs** zodat er op beide plaatsen kan genoten worden van heerlijke bubbels!

Op zaterdag, zondag en maandag bieden we verschillende champagne **proeverijen** aan die allen gepresenteerd worden door onze kenner Alain Bloeykens.

In tal van horecazaken worden speciale **champagnemenu's** op tafel gezet, van ontbijt tot lunch tot diner, alles is mogelijk om met heerlijke champagne te combineren. Culinair genieten is dus de boodschap. We wensen jullie allemaal een spetterende champagnebeleving toe!



Jean-Marie Dedecker
burgemeester



Tom Dedecker
schepen van toerisme
en evenementen

STARTSCHOT

Champagne en Middelkerke kunnen het al lang goed met elkaar vinden. Je zou het een ouderwets huwelijk kunnen noemen: trouw en moeilijk te scheiden. Zowel inwoners, 2de verblijvers als toeristen vinden elkaar elk jaar opnieuw gedurende het Champagneweekend. Elf ambachtelijke champagneboeren uit de streek van Epernay komen er persoonlijk hun beste champagne schenken. Bubbels en gezelligheid troef!

LOCATIE

Centrum De Branding
Populierenlaan 35 – Middelkerke

CHAMPAGNEGLAS ALS COLLECTORSITEM

Bezoekers aan de beurs kopen hun eigen champagneglas aan 6 euro. Zonder champagneglas kan er niet gedegusteerd worden. Gebruikte glazen kunnen ingeruild worden voor propere glazen aan de infobalie.

DEGUSTATIEPRIJZEN

Glas champagne: 5 euro
Fles champagne: volgens prijs van het champagnehuis

VRIJDAG
8 NOVEMBER 2019

19.30 > **Champagnebeurs**
00.00 u.

19.45 u. **Officiële opening** Inhoudiging Ridder in de Orde van de Champagne

20.00 u. **Rock au Vin** Een vintage coverband die steengoede tijdloze klassiekers in een eigenwijs maar authentiek jasje brengt (60's en 70's).

22.00 u. **DJ Gueush & DJ Bonne** Niet te missen duo van 2 top DJ's! Zij brengen een funky set van ondergrondse beats naar bekende dansnummers.



ZATERDAG 9 NOVEMBER 2019

11.00 > **Champagnebeurs**
01.00 u.

11.30 u. **Radio Tour**

'Radio Tour' staat voor een bende jonge jazzvirtuozen die u meenemen op een nostalgische muziekreis. Hun outfits zien er misschien wel retro uit, maar hun live muziek is springlevend!

14.00 u. **Ignace Baert**

Vlaams zanger, pianist, componist en tekstschrijver, een vaste waarde op het Champagneweekend.

18.00 u. **La Folie Jolie**

La Folie Jolie is hipper dan ooit. Eenmaal op het podium ontpoppen de 2 fantastische zangeressen en 5 topmuzikanten zich tot échte party-animals. Aan een ongezien tempo passeren talloze partyhits de revue, showcoverband La Folie Jolie laat niemand onbewogen.

21.00 u. **Champagneparty met DJ Paige & Sax**

Dance & House muziek werden DJ Paige met de paplepel ingegeven. Paige draait zowel party als lounge sets. Combinatie met saxofonist maakt het feest compleet!



ZONDAG 10 NOVEMBER 2019

11.00 > **Champagnebeurs**
00.00 u.

11.30 u. **Aperitiefconcert met Lady Bird**

Professionele zangeres en pianist die samen interpretaties brengen van zowel de betere popsongs als bekende jazz standards.

14.00 u. **Zaki**

Het icoon van radio en TV brengt dansbare muziek van nu, gekruid met het beste uit de laatste 500 jaar.

17.00 u. **DJ Tim met vleugelpiano**

Pianist & DJ in één, prachtige combinatie om van te genieten.

21.00 u. **DJ Frank**

Niks is onbekend terrein voor F.R.A.N.K. Dat maakt van hem een gerespecteerde en populaire artiest zowel bij het 90's publiek, als de jonge generatie.

MAANDAG
11 NOVEMBER 2019

11.00 > **Champagnebeurs**

20.00 u.

11.30 u. **Aperitiefconcert met Jacky Jane**

Jacky Jane neemt je mee voor een kippenvelmoment. Teksten uit het leven gegrepen, stevige muziek, subtiele toetsen ...

14.00 u. **A Bout de soufflé**

Trio 'A Bout de Soufflé' is met haar Café Chantant programma de perfecte keuze voor een namiddag uitbundig zingen in Franse stijl! Champs-Elysées, L' été Indien, Gigi L' amoroso, Tombe la neige, Les lacs du Connemara, Les filles du bord de mer... Alle grote chansons van de jaren '60 en '70 passeren de revue.

17.00 u. **Senterfold**

Deze party – coverband brengt de grootste hits van de afgelopen 40 jaar. Dit alles gebracht in leuke en herkenbare medleys, ambiance verzekerd.



CHAMPAGNEDEGUSTATIES MET ALAIN BLOEYKENS

Champagne, alles wat u over deze feestbubbels wilde weten maar nooit durfde te vragen!

Wie champagne zegt denkt meteen aan die feestelijke godendrank. Maar weet dat de juiste champagne kiezen niet zo eenvoudig is. Gaat u voor een klassieke Brut non millésimé of kiest u liever voor een exemplaar mét jaartal op het etiket? Is een Blanc de Blancs beter dan een Blanc de Noirs? En hoe zit dat nu eigenlijk met rosé champagne? Een mix van wit en rood? En mag ik mijn lievelingsfles nog een aantal jaartjes in de kelder bewaren?

Zoveel vragen maar vaak weinig kritische antwoorden. Wijnjournalist Alain Bloeykens heeft een antwoord klaar op al uw vragen. En om de theorie aan de praktijk te toetsen proeven we samen 5 verschillende champagnes gedurende een proefsessie van ongeveer 45 minuten. Ongedwongen, relaxed en doorspekt met de nodige humor.

DATUM 9 - 10 - 11 november 2019

LOCATIE Centrum De Branding,
Populierenlaan 35,
Theaterzaal, Middelkerke

PRIJS per degustatie
€ 15 p.p.

UREN Zaterdag 9 november
11.30 - 15.00 - 17.00 u.

Zondag 10 november
11.30 - 15.00 - 17.00 u.

Maandag 11 november
11.30 u.

INSCHRIJVEN Dienst voor toerisme
Middelkerke - Westende
059 30 03 68
toerisme@middelkerke.be

CHAMPAGNE

MOUSSY PÈRE & FILS

40, Rue du Grand Mont
F - 51190 Le Mesnil sur Oger
T +33 3 26 57 54 99
julien.moussy@wanadoo.fr

*"Nieuwe generatie, nieuwe
cuvées maar vooral
chardonnay met karakter
en diepgang"*



CHAMPAGNE

B. HENNEQUIN

Les Almanachs 51, Route d'Arty
F - 51480 Venteuil
T +33 3 26 58 48 17
champ.b.hennequin@free.fr

*"Geen bling-bling, maar
'champagne de tradition'
met karakter én persoonlijkheid"*



IN MEMORIAM

ANDRÉ MOUSSY

Op 14 februari 2019 werden we opgeschrikt door het plotse overlijden van André Moussy (77) van het gelijknamige champagnehuis in Le Mesnil-sur-Oger. André tekende al vanaf de beginjaren present op het Champagneweekend en zal herinnerd worden als een gepassioneerde wijnbouwer die met hart en ziel fantastische cuvées maakte op zijn lievelingsterroir in de

Côte des Blancs. Enorm geliefd op het Champagneweekend want André stond altijd klaar om een praatje te slaan met zijn klanten, vaak doorspekt met de nodige humor, én vooral mét kennis van zaken. Niettegenstaande dit verlies verheugen we ons erop dat zoon Julien het werk van zijn vader verderzet en trouw blijft aan het Champagneweekend.



CHAMPAGNE

MARCEL VAUTRAIN

207, Route de Reims
F - 51530 Dizy
T +33 3 26 55 29 89
christianvautrain@yahoo.fr

*"Van Tom Boonen tot de
paardenvissers in Oostduinkerke,
iedereen kent wel de
voortreffelijke champagnes
van Christian Vautrain!"*



CHAMPAGNE

PRÉVOTEAU-PERRIER

15, Rue André Maginot
F - 51480 Damery
T +33 3 26 58 41 56
champagneprevoteau-perrier@orange.fr

*“Nieuwe vinificatiekelder,
nieuwe degustatieruimte
maar nog steeds een even
hartelijke ontvangst”*



CHAMPAGNE

MICHEL GENET

29, Rue des Partelaines
F - 51530 Chouilly
T +33 3 26 55 40 51
champagne.genet.michel@wanadoo.fr

*“Chardonnay op zijn best, nu ook
gelauverd op het prestigieuze Concours
Mondial van Brussel als dé revelatie
onder de champagnewijnen”*



CHAMPAGNE

ROBERT ALLAIT

6, Rue du Parc
F - 51700 Villers sous Châtillon
T +33 3 26 58 37 23
champagne.allait@wanadoo.fr

*“Traditie, ambitie,
diversiteit en inzetten op
duurzame wijnbouw”*



CHAMPAGNE

BOURDAIRE-GALLOIS

28, Rue Haute
F - 51220 Pouillon
T +33 3 26 03 02 42
bourdaire-gallois@orange.fr

*“Waarom zoveel pinot
meunier? Omdat het
een heuse lekkernij is!”*





CHAMPAGNE

BONNAIRE

120, Rue d'Épernay
F - 51530 Cramant
T +33 3 26 57 50 85
info@champagne-bonnaire.com

*"Chardonnay afkomstig
van de beste plekjes van
de Côte des Blancs."*



CHAMPAGNE

PAUL CLOUET

120, Rue d'Épernay
F - 51530 Cramant
T +33 3 26 57 50 85
je@bonnaire-clouet.com

CHAMPAGNE

ELLNER

6, Rue de la Côte Legris
F - 51207 Épernay
T +33 3 26 55 60 25
ellner@champagne-ellner.fr

*"Bouzy,
het champagne-walhalla
van de pinot noir."*



*"Nieuw op het Champagneweekend dit
imposante huis uit hartje Épernay maar met
een oude bekende als gastheer, de immer
sympathieke spring-in-'t veld Stéphane Dubois."*



CHAMPAGNE MENU

De Middelkerkse horecazaken barsten van culinair talent en geven dan ook het beste van zichzelf tijdens het Champagneweekend. Overheerlijke champagnemenu's staan dan op de kaart.

Alle deelnemende restaurants inclusief hun champagnemenu's kan je terugvinden op volgende pagina's.

RESTAURANT

MARQUIZE

Henri Jasparlaan 175
8434 Westende
059 31 11 11
info@marquize.be
www.marquize.be

MENU

Kreeft / gewokte groenten / gember / citroengras

Roodbaars / bloemkool / kokkels / peterselie

Hert / venkel / kaki / boschampignons

Chocolade brownie / ananas / hazelnoot

€ 95

per persoon

½ fles Champagne
"Etienne Lefèvre"
per persoon
inbegrepen



GRAND CASINO MIDDELKERKE

BISTRO BONAPART

Westendelaan 94
8430 Middelkerke
059 30 71 40

info@grandcasinomiddelkerke.com
www.grandcasinomiddelkerke.be

MENU

Luchtige tomaat / handgepelde grijze garnalen / basilicum

Gebakken coquilles / citroenverbena / zoete wortel / gebrande ui

Terrine van ganzenlever / peperkoek / rode biet / portogelei

Fazantenborst / zachte peperroom / gegrilde mandarijn / truffel aardappel

Champagne creatie

€ 85

per persoon

½ fles Champagne
Pommery Brut per
persoon inbegrepen

Enkel op reservatie



RESTAURANT

RAMBLAS

Oostendelaan 24
8430 Middelkerke
059 30 42 94

MENU

Frivoliteit van gerookte zalm / heilbot / paling en ganzenlever

Mooie Meid / geklaarde hoeveboter / kappertjes / peterselie puree

Filet van everzwijn / peertje in rode wijn / beukzwammen / rosties

Sorbet van bergsinaasappel en champagne

€ 85

per persoon

½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie





RESTAURANT

LA TEMPÊTE

Paul de Smet de Naeyerstraat 21
8430 Middelkerke
059 30 16 11 - 0475 64 17 28
www.latempete.be

MENU

Feestelijke hapjes



Carpaccio van kreeft en zijn garnituur



Bisque van langoustines met een vleugje cognac



Jonge tarbot / champagnesaus / soufflé parmentier



Sorbet van mandarijn

€ 160

voor 2 personen

1 fles Champagne
Marc Hebrart per
2 personen

Enkel op reservatie

RESTAURANT

DE BANKIER

Zeedijk 72
8430 Middelkerke
059 30 85 60
info@debankier.be
www.debankier.be

MENU

Carpaccio van hert / knolselder / rucola



Coquille / pompoen / hazelnoot



Parelhoen / pastinaak / boerenkool / jagersaus



Trio van dessertjes

€ 89

per persoon

½ fles Champagne
Louis Casters
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie

de bankier



RESTAURANT VLASS

Leopoldlaan 246
8430 Middelkerke
059 30 18 37
info@vlass.be
www.vlass.be

MENU

Voorproevertjes

Koningsgarnaal
appel / venkel

Schelvis
Zeeuwse kokkels / mergpompoe / wortel /
steranijs / zeekraal

Fazant
espuma van schorseneer / cruyère de comté /
krokante aardappel / spek

Citroen / yoghurt / appel / basilicum

Champagne / vlierbloesem / peer / pistache

€ 98

per persoon

Een fles Champagne
"Robert Moncuit
Grand Cru -
Extra Brut"
voor 2 personen
inbegrepen



BISTRO

COLUMBUS

Zeedijk 217
8430 Middelkerke
059 31 43 43 - 0495 30 45 81
columbus.middelkerke@belgacom.net
www.columbus-middelkerke.be

MENU

Chutney met gerookte eend / radicchio / rode biet

Sint-Jacobsnootjes / crème van pompoen / grijze garnalen

Hert / pastinaak / grondwitloof / veenbes / wildjus

Tarte Tatin / speculoos-ijs

Koffie met zoets

€ 70

per persoon

½ fles Champagne
Hennequin per
persoon inbegrepen

Enkel op reservatie



RESTAURANT DE SAUTEUSE

Westendelaan 144
8430 Middelkerke
059 31 07 20
desauteuse@telenet.be

MENU

Champagne "Montaudon"

Appetizers: consommé van fazant /
avocado - handgepelde garnaal

Risotto van girolles met gebakken coquilles

Tartaar gerookte zalm / granité Limoncello

Grietfilet / gekarameliseerd witlof / dijonaise
of
Parelhoenfilet / gnocchi van truffel / spruitjes / pastinaak

Zoetigheid taartje chocolade / framboos

€ 85

per persoon

½ fles champagne
inbegrepen

Enkel op reservatie

RESTAURANT

DE LANTEIRNE

Westendelaan 308
8434 Westende
058 23 91 13
info@delanteirne.be
www.delanteirne.be

MENU

Lardo / Serrano / messen / meloen en avocado

Gelakte eend "Oriënt style"

Tartaar van tonijn / wakame / appel en wasabi-ijs

Tarbot / schelpjes / Oostendse handgepelde garnaal /
zilte groentjes

Hertenrug / bospaddenstoelen / knolselder / Butternut

Chocolade inspiratie "Zwarte woud"

€ 70.00

per persoon

€ 25.00

½ fles champagne

Enkel op reservatie



RESTAURANT

HONFLEUR

Paul de Smet de Naeyerstraat 19
8430 Middelkerke
0499 52 31 92
info@hotel-honfleur.be
www.hotel-honfleur.be

MENU

Hapje van de chef

Carpaccio van wild

Sint-Jacobsnootje / knolselderousse

Terrine van ganzenlever

Mini zalmburger

Aardbeisorbet met champagne

Fazant / pompoen / pommes dauphines / 2 sausjes

Verwennerij van de chef

Koffie

€ 90

per persoon

½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie



RESTAURANT

VECINO

Henri Jasparlaan 3
8434 Westende
058 59 38 46
info@vecino.be
www.vecino.be

GA OP STAP MET VECINO

In 8 verschillende gerechten neemt Vecino jullie mee op een smaakvolle wandeling doorheen de keuken van Vecino.

Verspreid over de avond komen 8 gerechten in het midden van de tafel om te delen.

Telkens genoeg voor het hele gezelschap.

Op voorhand weet je niet wat er voorgeschoteld wordt, maar we kunnen wel al verklappen dat het avond- en buikvullend is.

Dat wil zeggen dat je zeker niet met honger van tafel gaat en dat jullie een hele avond gezellig kunnen tafelen.

Twijfel niet.
We kijken er al naar uit.

€ 75
½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

€ 50
menu zonder
champagne



BRASSERIE ICEBERG

Zeedijk 132
8430 Middelkerke
0477 38 47 65
sandravdb263@gmail.com

MENU

Brughel- en kaasbuffet

Dessert

Enkel 's middags
op zaterdag 9 en
zondag 10 november

aanvang om 12.00 u.

€ 50

per persoon

½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie

RESTAURANT SIRENE

Leopoldlaan 67
8430 Middelkerke
059 30 52 68 - 0474 46 89 54
info@restaurantsirene.be
www.restaurantsirenemiddelkerke.be

MENU

Wachtbordje

Tartaar van verse zalm

Bisque van kreeft

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus /
warme groentjes / aardappelkroket

Dessert

Koffie of thee

€ 85
per persoon

½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie



RESTAURANT

THE LORD

Leopoldlaan 129
8430 Middelkerke
059 31 22 84
info@thelord.be
www.thelord.be

MENU

Wachtbordje



Bouillabaisse



Kabeljauw / preistoemp / saus van witte porto



Hertenkalf "Fine Champagne"

winters groenteboeket / kroketjes



Dessert

€ 75

per persoon

½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie



RESTAURANT

'T SCHUURKE

Distellaan 8
8434 Westende
0494 32 99 17
info@schuurke.net
www.schuurke.net

MENU

Hapjes / wachtbordje



Gebakken Sint-Jakobsnoten / guacamole /
kaviaar van broccoli / gedroogde tomaat



Noordzeetongrolletjes / champagnesaus /
bouillongroentjes / aardappel



Kaasbordje

of
Nagerecht

of
Verwenkoffie

€ 82

per persoon

½ fles Champagne
PrévotEAU-Perrier
per persoon
inbegrepen

Enkel reservatie mits voorschot van € 25 op rekening
BE04 6716 7237 0931 + mededeling: /datum/uur/aantal pers.



RESTAURANT

LA PASIÓN

Leopoldlaan 95
8430 Middelkerke
059 31 06 38
info@lapasion.be

MENU

In huisgemaakte aperitiefhapjes

Burrata / gekonfijte puntpaprika / oude balsamico

Zeebaars / sauce "vierge" / groene kruiden

Tournedos "Rossini"

Pavlova / rode vruchten / sorbet

€ 90

per persoon

½ fles Champagne
"D de Florence"
inbegrepen

Enkel op reservatie

BRASSERIE

CARLTON

Distellaan 43
8434 Westende
0468 16 65 90
dolf2@telenet.be

MENU

Gebakken ganzenlever / appeltjes / Calvados
of
Huisgemaakte garnaalkroket
of
Bisque van garnalen
of
Kalfszwezeriken "à la Dreux"

Parelhoen "Fine Champagne"
of
Parelhoen Brabançonne
of
Stoofpot van haas
of
Kalfszwezeriken / witloof / kalfsjus (*supp.* € 4)

Koffie / thee
of
Sabayon
of
Irish / French / Italian / Royal Coffee (*supp.* € 4)

€ 55

per persoon

½ fles Champagne
Louis Constant per
persoon inbegrepen

Menu wordt enkel
en alleen per tafel
opgediend.



RESTAURANT

VILLA HOTEL

Charles de Broquevillelaan 17
8434 Westende-Bad
0479 53 32 01
info@villahotel.be
www.villahotel.be



MENU

Oester amuses / appel-wasabi sorbet / Yuzu vinaigrette / champagne espuma

Carpaccio Sint-Jakobsnoot / saffraan gel / citroenverbena / mosterd cress / Shiso

Zeebaars / knolselder crème / prei / truffelolie

Kalfszwezerik / kalfshaas / seizoengroenten / champagnesaus / kasteelaardappelen

Bosvruchten mousse / rode macaron / chocolade ganache / frambozen espuma
rood fruit / aardbei krokant

€ 90

per persoon

½ fles Champagne
Voirin-Jumel
Millésime 2011 per
persoon inbegrepen

Enkel op reservatie

Wij bieden ook gedurende het Champagneweekend een champagne ontbijt aan, neem gerust contact op hiervoor.



EETHUIS

LA FONDA

Paul de Smet de Naeyerstraat 32
8430 Middelkerke
059 30 82 10
eethuislafonda@gmail.com

MENU

Trio van oesters

Gebakken ganzenlever met langoustine

Hertenkalffilet / Grand Veneursaus / aardappelbereiding

Champagne tiramisu met granaatappel

Koffie of thee met zoetigheden

€ 80

per persoon

½ fles champagne
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie



HOTEL
BELLE DUNE

Louis Logierlaan 51
8430 Middelkerke
0479 23 55 80
info@hotelbelledune.be
www.hotelbelledune.be

Menu beschikbaar op:

Zaterdag 9/11 middag en avond
Zondag 10/11 middag en avond

Wij bieden ook gedurende
het Champagneweekend een
champagne ontbijt aan
€ 21 per persoon, neem
gerust contact op hiervoor.

€ 71
per persoon

½ fles Champagne
PrévotEAU - Perrier
per persoon
inbegrepen

Enkel op reservatie

MENU

Aperitiefhapjes

Tatjespap met gepocheerd ei en
Nieuwpoortse grijze garnalen

Seldersoepje

Reebok stoofpotje met portowijn

Chocolade / aardbei

HOTEL
KRISTOFFEL ★★★

Leopoldlaan 39
8430 Middelkerke
059 30 21 64
www.hotelkristoffel.be
info@hotelkristoffel.be

UITGEBREID ONTBIJTBUFFET

Kannetje koffie, thee, chocomelk
Vers fruitsap
Glas champagne
Verse fruitsla
Eitje naar keuze
Pistolets / verschillende soorten brood
Chocoladekoekjes en croissants
Verschillende soorten kaas en charcuterie
Zoet beleg: confituur, choco, speculoospasta,
Luikse stroop, honing ...
Gerookte zalm / Serranoham
Yoghurts
Vers fruit
Granola & muesli / Cornflakes

€ 22

per persoon

glas champagne
per persoon
inbegrepen

van 8 u. tot 11 u.

Reservatie gewenst

Gluten- en lactosevrij ontbijt
mogelijk op aanvraag



RESTAURANT

'T PLEINTJE

Portiekenlaan 11
8434 Westende
0477 395.747
t-pleintje@skynet.be
www.tpleintiewestende.be

ONTBIJT

Kannetje koffie / thee of chocolademelk

Glaasje Champagne
'Montaudon Brut Réserve Première' / vers fruitsap

Eitje naar keuze / yoghurt met vers fruit

Een croissant / een keizerbroodje /
chocoladebroodje / meergranenbrood /
boter / confituur / choco

Bordje met kaas / ham / gerookte zalm



€ 27,50

per persoon

€ 8 voor een glas
i.p.v. € 10

Promo fles Champagne
'Montaudon Brut Réserve
Première' aan de prijs van
€ 45 i.p.v. € 55

Enkel op reservatie

AFTERNOON TEA

Fingersandwiches /
scones met jam en clotted cream /
gebakjes

Thee cocktail bij aankomst /
glas Champagne 'Montaudon
Brut Réserve Première' /
Thees van eigen label Thelène
of koffie

€ 35

per persoon

€ 8 voor een glas
i.p.v. € 10

Promo fles Champagne
'Montaudon Brut Réserve
Première' aan de prijs van
€ 45 i.p.v. € 55

Enkel op reservatie



PÂTISSERIE

VENEZIANA

Leopoldlaan 48
8430 Middelkerke
059 30 05 08
www.veneziana.be

VORSTELIJK ONTBIJT

(voor 2 personen)

Een glas champagne / vers geperst sinaasappelsap

Kannetje koffie of thee

Artisaan huismgemaakte croissant / chocoladekoek / vloerpistolet / sandwich

Assortiment beleg:

- Bolzano salami
- MSC zalm
- Noord-Hollandse Gouda
- Ham

Gebakken eitjes met spek

Vruchtenyoghurt / assortiment seizoenfruit

€ 49,50

per 2 personen

glas champagne per
persoon inbegrepen

Enkel op reservatie




ACROPOLIS
Hotel · Suites

DUINDISTEL
bloemen**aan**zee.be

Nieuw: per bloem € 2,75 | Houwde € 19,95 | 407 bloemen € 110,-

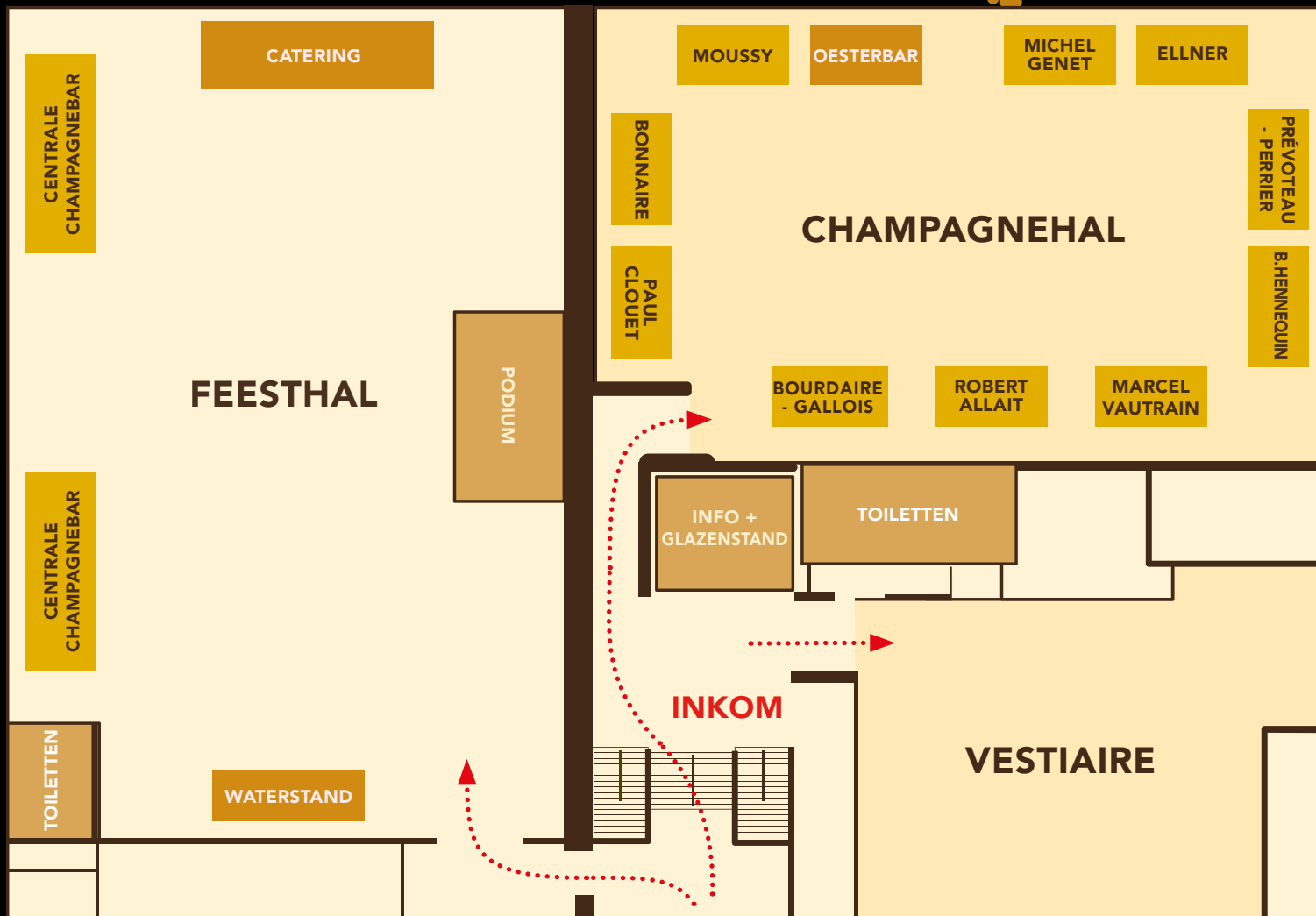
NOSTALGIE
WHAT A FEELING!

radio

2

WEG WIJS

Met onderstaand plan vind je makkelijk jouw champagnehuis terug tijdens het Champagneweekend.



INFO

DIENST VOOR TOERISME MIDDELKERKE

Joseph Casselaan 1 - 8430 Middelkerke
T +32(0)59 30 03 68

DIENST VOOR TOERISME WESTENDE - VILLA LES ZÉPHYRS

Henri Jasparlaan 173 - 8434 Westende
T +32(0)59 31 91 28

toerisme@middelkerke.be - visit.middelkerke.be

Volg nu ook Champagneweekend op
 www.facebook.com/champagneweekend

SAVE THE DATE

CHAMPAGNE WEEKEND

13 - 14 - 15 november 2020