

# Champagneweekend MIDDELKERKE

**Locatie**  
De Branding,  
Populierenlaan 35,  
Middelkerke



vrijdag 9 – zaterdag 10 – zondag 11 november 2018

Het 22<sup>ste</sup> Champagneweekend belooft weer een topeditie te worden. De Branding wordt voor de tweede maal volledig gerestyled en omgebouwd tot een champagnedorp. Ook de straten krijgen opnieuw een champagnekleedje en in heel wat restaurants worden speciale menu's met champagne aangeboden. Zo wordt Middelkerke weer heel even de hoofdstad van de champagne.

Breng dus zeker een bezoekje aan je favoriete champagneboer. Ze zullen je met open armen ontvangen om meer dan 45 jaar vriendschap tussen Middelkerke en Epernay te vieren.

We zijn ervan overtuigd dat ook deze editie opnieuw een schot in de roos zal zijn en wensen je alvast een sprankelend weekend toe.

Janna Rommel Opstaele  
burgemeester  
Michel Landuyt  
schepen toerisme & evenementen  
Carine De Jonghe  
voorzitter directiesociété toerisme Middelkerke vzw

Time to  
**DRINK**  
Champagne  
**AND DANCE**  
on the table



Ook dit jaar wordt De Branding the place to be voor alle champagneliefhebbers. De sporthal wordt omgedoopt tot een sfeervolle champagnebeurs. Alle deelnemende champagneboeren vind je terug in deze hal, hier vinden ook alle optredens plaats. De Foyer wordt ingericht als lounge met veel zitgelegenheid, de ideale plaats om rustig bij te praten, oesters en champagne binnen handbereik.

## Toegang

Ook dit jaar voorzien we een uniek glas met een beperkte oplage. Voor 6 euro koop je jouw eigen champagneglas aan de infostand. Het glas geldt als toegangsticket.

## Prijzen

Om je glas te vullen betaal je 5 euro. Een fles champagne koop je aan de prijs geafficheerd door het champagnehuis.

## Openingsuren

Vrijdag 9 november: 19.30 tot 00.00 u.  
Zaterdag 10 november: 11.00 tot 01.00 u.  
Zondag 11 november: 11.00 tot 20.00 u.

## Champagne wedstrijd

Win een kunstwerk van  
Hannes D'Haese!

Maak leuke  
"champagneselfies"  
tijdens  
het champagneweekend  
en win een uniek kunstwerk!



Hoe ga je te werk?

### Stap 1

Neem een leuke foto tijdens het champagneweekend van jezelf of samen met je vrienden

### Stap 2

Post de "champagneselfie" op Facebook of Instagram met de hashtag #champagneweekendmiddelkerke

Eind november worden de winnaars bekend gemaakt op de facebookpagina van het champagneweekend [www.facebook.com/champagneweekend](http://www.facebook.com/champagneweekend)



# CHAMPAGNEDEGUSTATIES

met *Alain Bloeykens*

Geen idee welke champagne je graag wil serveren tijdens de feestdagen?

Kom dan eens naar een proeverij met wijnjournalist Alain Bloeykens.

Ken jij het verschil tussen een brut, een millésime,  
een blancs de blancs of een grand cru?

Proef in een seminarie van ongeveer 45 minuten 5 verschillende champagnes  
en leer alles over de boelende wereld van de champagne.

Locatie  
Het Salon, 2<sup>de</sup> verdiep, De Branding

Prijs per degustatie  
15 euro p.p.

Zaterdag 10 november  
11.30 - 15.00 - 17.00 uur

Zondag 11 november  
11.30 - 14.00 - 16.00 uur

Inschrijven bij de dienst  
voor Toerisme Middelkerke  
059 30 03 68 - [toerisme@middelkerke.be](mailto:toerisme@middelkerke.be)



Bring  
in the  
Bubbly!

## Champagnedruk

Op zondag 11 november kan je champagne  
opduiken in het zwembad van Middelkerke.

Kinderen tot en met 8 jaar kunnen eendjes vissen.  
Voor de jeugd vanaf 9 jaar en volwassenen wordt  
er een duikinitiatie voorzien, georganiseerd  
in samenwerking met duikclub Actinia.



Het eendjesvissen  
en de duikinitiatie  
vinden plaats  
tussen 10 en 11.30 u.

Volwassen  
deelnemers (+16)  
maken kans op een  
champagnepakket  
in een tombola.







# PROGRAMMA

## ❖ Vrijdag 9 november ❖

20.00 u.

Officiële opening en inhuldiging  
van de Ridder in de orde van de Champagne.

20.20 u.

**Midnight Bluebirds**  
and their Sentimental Gentlemen

22.00 u.

**DJ Gueush & DJ Chase the Nomad**

## ❖ Zaterdag 10 november ❖

11.30 u.

**Aperitiefconcert met Keith Canvas**

14.00 u.

**Ignace Baert**

18.00 u.

**Little Y Seven**

21.00 u.

**Champagneparty met DJ Paige**

## ❖ Zondag 11 november ❖

11.30 u.

**Aperitiefconcert met Acoustic Delight**

14.00 u.

**Carlier & Martens**

17.00 u.

**Franse Party met DJ Bjorn Verhoeven**

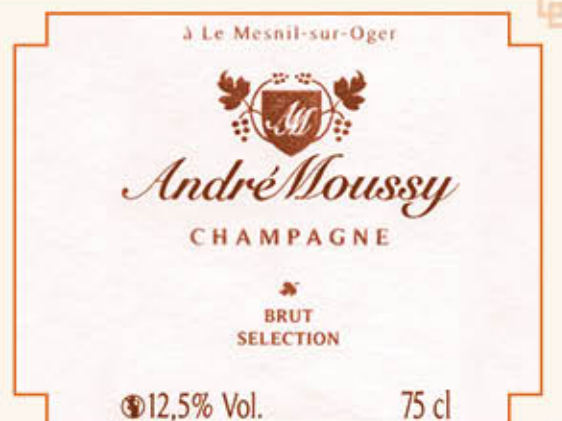




# Champagne ANDRÉ MOUSSY

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

**“Een champagne  
voor elke gelegenheid”**



# Champagne B. HENNEQUIN

Les Almanachs  
51, Route d'Arty  
F - 51480 Venteuil  
T +33 3 26 58 48 17  
M +33 6 84 54 19 05  
champ.b.hennequin@free.fr

**“Passie,  
al drie generaties lang”**



# Champagne MICHEL GENET

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

**“Gedeelde passie”**



# Champagne BOURDAIRE-GALLOIS

28, Rue Haute  
F - 51220 Pouillon  
T +33 3 26 03 02 42  
M +33 6 88 59 25 60  
bourdaire-gallois@orange.fr

**“Frisheid uit  
het Noorden”**



# Champagne PAUL CLOUET

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

**“Pinot noir  
in al zijn glorie”**



# Champagne MANDOIS

66, Rue du Général de Gaulle  
F - 51530 Pierry  
T +33 3 26 54 03 18  
info@champagne-mandois.fr

**“Feestwijn voor  
onder vrienden”**



# Champagne ROBERT ALLAIT

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

**“Het is de Pinot Meunier  
die het hem doet”**



# Champagne BONNAIRE

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

**“Wereldwijde  
erkenning”**



# Champagne MARCEL VAUTRAIN

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

**“Uitsluitend Premier  
en Grand Cru”**



# Champagne PRÉVOTEAU-PERRIER

13 - 15, Rue André Maginot  
F - 51480 Damery  
T +33 3 26 58 41 56  
champagneprevoteau-perrier@orange.fr

**“Waar je steeds  
welkom bent”**





# Champagnemenu's

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 de volgende pagina's.

Reserveer je tafeltje rechtstreeks bij het restaurant.

Soup of the day:  
Champagne!

## RESTAURANT DE LANTEIRNE

Westendelaan 308, Westende

Cannelloni van Limousinrund / geitenkaas  
rucola / bloemkool / zuiderse tapenade



Sint Jacobsnootje / spek / peultjes



Kalf / tonijn / nieroogkreeft / kroepoek /  
oud Brugge



Tarbot / risotto / kokkels / paprika /  
mosseljus



Fazant / eendenlever / knolselder /  
bospaddenstoelen / stroaardappel



Brusselse wafel / chocolade /  
mokka / vanille / sinaas

€70

menu zonder champagne

+ € 25 voor ½ fles champagne "Didier Michel"  
per persoon

058 23 91 13

info@delanteirne.be - www.delanteirne.be

## EETHUIS LA FONDA

Paul de Smet de Nayerstraat 32, Middelkerke

Lolly van geitenkaas  
Zongedroogde tomaatjes  
Scampi met dip



Carpaccio van tonijn/citroendressing /  
Granny Smith

of

Langoustines in de oven



Hertenkalffilet / kastanjesaus /  
zalfje van spruiten / groene aspergepunten /  
gratin aardappel



champagnedessert



Koffie of thee

½ fles champagne per persoon inbegrepen

€80

enkel op reservatie

059 30 82 10

eethuislafonda@gmail.com

## BISTRO COLUMBUS

Zeedijk 217, Middelkerke

Mini wildburger met veenbessen



Sint Jacobsnootjes met zwarte pens,  
bospaddestoelen en een knolseldersoepje



Hert met wildjus en wintergroenten



Verloren brood / vanille-ijs / zoute caramel



Koffie met zoets

½ fles champagne "Hennequin"  
per persoon inbegrepen

€66

059 31 43 43 of 0495 30 45 81

columbus.middelkerke@belgacom.net

www.columbus-middelkerke.be





## RESTAURANT MARQUIZE

Henri Jasparlaan 175, Westende

Rode poon / minestrone / kikkererwt / artisjok



Sint Jacobsvrucht / pata negra / courgette /  
jus van eekhoorntjesbrood



Hertenkalf / butternut / knolselder /  
boschampignons



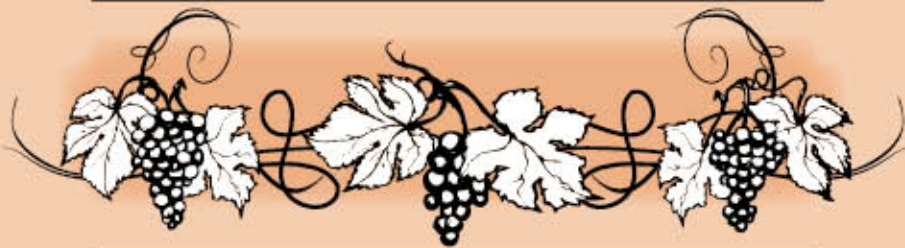
Vijgentaartje / pistachecrème / rabarber /  
vanille-ijs

½ fles champagne "Etienne Lefèvre"  
per persoon inbegrepen

€ 95

059 31 11 11

info@marquize.be - www.marquize.be



## VILLA HOTEL

Charles de Broquevillelaan 17, Westende

Kokkels / koolrabi / dashi



Oesterstructuren / zeekraal /  
champagne-espuma



Kreeft / spitskool / schaaldieren - jus



Kalfsoester / kalfszwezerik / poldergroenten  
/ crème pastinaak - groene appel / kalfsjus -  
koffie



Mousse van bosvruchten / rode tapioca /  
mascarpone

Citroen crème / frambozen / crumble  
Bloedsinaasappelsorbet / coulis rode biet -  
aardbei / obulato

½ fles champagne per persoon inbegrepen

€ 90

enkel op reservatie

Oona: 0479 53 32 01 - Bart: 0476 21 40 74

info@villahotel.be - www.villahotel.be

## HOTEL KRISTOFFEL

Leopoldlaan 39, Middelkerke

Uitgebreid Ontbijtbuffet

van 8.00 u. tot 11.00 u.

Kannetje koffie, thee, chocomelk

Vers fruitsap

Glas champagne

Verse fruitsalade

Eitje naar keuze

Pistolets

Verschillende soorten brood

Chocoladekoekjes en croissants

Sandwiches

Verschillende soorten kaas

Verschillende soorten charcuterie

Confituur, choco, speculoospasta,

Luikse stroop, honing

Gerookte zalm

Yoghurts

Vers fruit

Granola & muesli

Cornflakes

Inclusief glas champagne

€ 20

enkel op reservatie

059 30 21 64

info@hotelkristoffel.be - www.hotelkristoffel.be

## RESTAURANT T' SCHUURKE

Distellaan 8, Westende

Aperitiefhapjes



Gerookte zalm met gegrilde toasts



Pompoenroomsoep / Sint Jacobsnoot



Heilbothaasje / kruidensaus met champagne /  
dauphine-aardappelen



Kaasbordje of soepje van vers fruit  
met champagnesorbet

€ 75

½ fles champagne inbegrepen

€ 53

menu zonder champagne

enkel op reservatie

0494 32 99 17



## HOTEL BELLE DUNE

Louis Logierlaan 51, Middelkerke

### Warm & koud brunch buffet

½ fles Champagne "PrévotEAU Perrier"  
per persoon inbegrepen

€ 55

per persoon

Enkel te verkrijgen op 10 en 11 november  
vanaf 11 u.

Vanaf 15 u. kunnen de klanten in de tea-room  
genieten van een fles PrévotEAU Perrier aan  
€ 39/fles, inclusief knabbels en fingerfood.

0479 23 55 80

info@hotelbelledune.be - www.hotelbelledune.be

## RESTAURANT RAMBLAS

Oostendelaan 24, Middelkerke

Carpaccio van tonijn / wasabi mayonaise /  
koekje van parmesan / rucola / soyasaus



Sint Jacobsnootjes à la nage



Kalfsoester Rossini / beukenzwammen /  
gegratineerde aardappelen



Nougat glacé / coulis van framboos

½ fles champagne per persoon inbegrepen

€ 85

069 30 42 94

Sparkle like  
Champagne!

## RESTAURANT DE BANKIER

Zeedijk 72, Middelkerke

Frisse salade met gebakken Sint-Jacobsnootjes



Bloemkoolsoep / grijze garnaltjes / avruga



Hertenkalfsteak / aardpeer /  
wilde champignon / bruine jus met veenbes



Vanille ijs en rood fruit

½ fles champagne "Louis Casters"  
per persoon inbegrepen

€ 89

069 30 85 60

info@debankier.be - www.debankier.be

## THE LORD

Leopoldlaan 129, Middelkerke

Wachtbordje van wildterrine  
met uienconfituur



Bouillabaisse



Origami van kabeljauw / Sint-Jacobsnootjes  
en rivierkreeftjes / saus van witte porto



Hertenkalf "fine champagne" /  
winters groentenboeket / kroketjes



Dessert

½ fles champagne per persoon  
inbegrepen

€ 75

Reservatie  
069 31 22 84

11 november  
gratis optreden  
Paul Bruna

10 november  
gratis optreden  
Guy Neve

9 november  
gratis optreden  
Herbert  
Verhaeghe



“I only  
drink  
champagne  
on two  
occasions:  
when  
I am in  
love  
and when  
I'm not.”

Coco Chanel

## RESTAURANT LA TEMPÊTE

Paul de Smet de Naeyerstraat 21, Middelkerke

Fijn hapje met gerookte eendenborst  
en eendenlever



Carpaccio van Sint Jacobsnootjes en langoustines



Consommé van zeevruchten verrijkt met  
garnalen, kokkels en rivierkreeftjes



Jonge tarbot, stukjes kreeft, champagnesaus,  
getruffeerde patatjes



Parfait van champagne met fruit

1 fles Champagne “Marc Hebrart” per 2 personen

€ 160 voor 2 personen

059 30 16 11 - 0476 64 17 28  
www.latempete.be

## VECINO

Henri Jasparlaan 3, Westende

Gegratineerde oester  
met champagnesaus



Iberico de Bellota ham



Bruchetta / Brugse Blomme / chorizo



Gerookte kwartel / mango / appel / speculoos



Gatjes (a.k.a. Langoustinestaartjes)



Coquille St. Jacques / truffelcrème



Zeebaars / spinazie / saffraan



Fazant 'fine champagne'



Chocolade dessert

€ 65

menu zonder champagne

+€ 25 ½ fles champagne per persoon

058 59 38 46  
info@vecino.be - www.vecino.be



## RESTAURANT SIRENE

Leopoldlaan 67, Middelkerke

### Wachtbordje



Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes



Bisque van kreeft



Kabeljauwhaasje met getomateerde botersaus,  
warme groentjes en kroketjes



Dessert

½ fles champagne per persoon inbegrepen

€ 85

059 30 62 68

0474 46 89 64

info@restaurantsirene.be

www.restaurantsirenemiddelkerke.be

## LA PASION

Leopoldlaan 95, Middelkerke

### In huis gemaakte aperitiefhapjes



Carpaccio van hert / hazelnoot / raketsla



Zeebaars / ratatouille



Deense kabeljauw / groene kool / graanmosterd



Chocolade / Baileys/ rood fruit

½ fles champagne "Ruffin brut"  
per persoon inbegrepen

€ 90

Enkel op reservatie

059 31 06 38

info@lapasion.be

## RESTAURANT VLASS

Leopoldlaan 246, Middelkerke

### Voorproevertjes



Sint Jacobsnoten

Crème van ganzenlever / artisjok /  
verbenaschuim



Gegrilde zeetong

Aardpeer / balsamicojus / tapioca / parmezaan



Hazenrug

Grondwitloof / druif / yoghurt / meloen /  
witte chocolade



Chocolade / hapjes / koffie / oreo

½ fles Champagne "Nathalie Falmet" per persoon

€ 98

059 30 18 37

info@vlass.be

## RESTAURANT DE SAUTEUSE

Westendelaan 144, Middelkerke

Coquilles met crumble van walnoot /  
crème van pastinaak / winterpostelein /  
beurre blanc van garnalenjus / bieslook



Ijskoel tussendoortje: grijze garnalen /  
sorbet van basilicum / gazpacho



Traaggegaard kalfsvlees van "Peter's Farm" /  
puree van knolselder / steppegas /  
sjalot / rode wijn saus



Brownie van chocolade / yoghurtijs met  
amarena kers / gebrande hazelnoot

½ fles Champagne per persoon inbegrepen

€ 85

Enkel op reservatie

059 31 07 20

desauteuse@telenet.be





## GRAND CASINO MIDDELKERKE

Westendelaan 94, Middelkerke

Blini met tartaar van gerookte paling /  
zure room / appel



Praline van eendenlever met zoete rode ui



In huis gekonfijte zalm - citroen verbena /  
roquette / toast crunch



Ravioli van bospaddenstoelen / truffel /  
Brasvar spek / pastinaakcrème



Gegrilde hertenfilet / tuinbonen / zilverui / violet  
/ in hoeveboter gegaard aardappeltonnetje



champagne creatie

½ fles champagne "Pommery brut"  
per persoon inbegrepen

€ 90

059 30 71 40

info@grandcasinomiddelkerke.com

www.grandcasinomiddelkerke.be

**GLUTEN FREE,  
DAIRY FREE,  
FAT FREE...**



**I LOVE THIS  
CHAMPAGNE DIET!**

## HOTEL-RESTO-BAR HONFLEUR

Paul de Smet de Naeyerstraat 19, Middelkerke

Oesters

~

Duo van ganzenlever

~

Carpaccio van wild

~

Trio van wildpatés

~

Gemarineerde Sint-Jacobsnootjes

~

½ kreeft (per 2 personen)



Gebakken ganzenlever

~

Bisque van schaaldieren

~

Mosselen op Oosterse wijze

~

Garnaalkroketje of kaaskroket

~

Tonijn / noedels

~

Gerookte zalm - gepocheerd ei - puree



Hazenrug / pommes dauphines /  
wintergarnituur

Of

Filet van griet / truffelpuree / mousseline

Of

Paling in 't groen / room / verse frietjes

Of

Fazant op Brabantse wijze /  
dauphine aardappelen



Kaas- of dessertbord

Koffie met versnaperingen

½ fles champagne per persoon  
en waters inbegrepen

€ 95

verkrijgbaar van 7 t.e.m. 11 november

Je kiest zoveel koude en warme  
voorgerechten als je wenst, deze worden  
in kleinere porties opgediend.

Gevolgd door 1 hoofdgerecht, dessert en koffie

059 30 11 88 - 0499 52 31 92 - 0499 52 31 91  
info@hotel-honfleur.be - www.hotel-honfleur.be





**Champagne**  
*weekend*

8-9-10-11 NOV 2019

SAVE  
THE DATE

DIENST VOOR TOERISME MIDDELKERKE

**Kusthistories**

Joseph Casselaan 1 - 8430 Middelkerke - 059 30 03 68

[toerisme@middelkerke.be](mailto:toerisme@middelkerke.be) - [visit.middelkerke.be](http://visit.middelkerke.be)



Volg nu ook champagneweekend op  
[www.facebook.com/champagneweekend](http://www.facebook.com/champagneweekend)

**m**  
middelkerke  
westende