

11-12-13-14  
NOVEMBER

2021  
**CHAMPAGNE**  
WEEKEND  


DE BRANDING - MIDDELKERKE

# CHAMPAGNEWEEETJES & BELANGRIJKE AFSPRAKEN



## **Covid Safe:**

We willen opnieuw dansen en genieten zonder afstand of mondkapjes dus breng je CovidSafe Ticket mee met een identiteitsbewijs.



Ben je (nog) niet volledig gevaccineerd?



**PCR test**  
BELGIUM

Leg dan een negatieve PCR-test van minder dan 48u oud voor samen met jouw identiteitsbewijs.



**Verplichte vestiaire:**  
Volledig veilig en tegen betaling.



## **Honden thuis:**

Honden zijn niet toegelaten op het Champagneweekend (m.u.v. blindengeleidehonden)



## **Roken niet toegelaten:**

Wij voorzien wel een rokerstent naast de ingang.



## **Laat je verwennen:**

Er zijn lekkere hapjes en bubbels dus laat eigen drank en eten thuis. (Controle door security mogelijk)



## **We mogen weer!**

Proef heerlijke bubbels, ga los met je heupen en geniet van de sfeer.

# WELKOM

Eindelijk mogen we jullie opnieuw met open armen verwelkomen op deze 24e editie van het Champagneweekend. We hebben jullie gemist en daarom openen we dit jaar 4 volle dagen onze deuren samen met de **10 gekende viticulteurs** die ons ook in 2019 vergezelden.

Kom langs bij één van de champagnehuizen uit Epernay in onze **champagnehal** of geniet van de unieke sfeer in onze **feesthal** (we hebben immers heel wat in te halen!). In beide gevallen ben je alvast vergezeld van heerlijke bubbels.

Ook dit jaar kun je opnieuw alles te weten komen over de godendrank tijdens één van de degustaties met **Alain Bloeykens**

Geniet daarnaast van heerlijke **champagnemenu's** in één van onze deelnemende horecazaken of kies voor een weekendje Middelkerke waarbij je in één van de deelnemende logies wordt verwend met een **champagneattentie**.

We kijken er naar uit om jullie te zien en wensen jullie een bruisende champagnebeleving toe!



**Jean-Marie Dedecker**  
burgemeester



**Tom Dedecker**  
schepen van toerisme  
en evenementen

# STARTSCHOT

Champagne en Middelkerke zijn al jarenlang onlosmakelijk met elkaar verbonden. Samen met de vertrouwde champagneboeren uit Epernay geven we elk jaar het beste van onszelf tijdens het Champagneweekend. Centrum De Branding wordt opnieuw omgetoverd tot een heus champagnepaleis waar toeristen, inwoners en tweedeverblijvers gedurende 4 dagen hun intrek nemen en ondergedompeld worden in een zee aan bubbels. Welkom thuis!

## LOCATIE

Centrum De Branding  
Populierenlaan 35 – Middelkerke

## CHAMPAGNEGLAS ALS COLLECTORSITEM

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

## DEGUSTATIEPRIJZEN

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

# DONDERDAG 11 NOVEMBER 2021

11.30 >  
00.00 u. **Champagnebeurs**

---

11.45 u. **Officiële opening** Inhuldiging Ridder in de Orde van de Champagne

---

12.00 u. **Play Boys** Voor onze opening strikten we de liveband van het kijkcijferkanon 'De Cooke & Verhulst Show'. Met hun jarenlange ervaring is geen nummer hen onbekend. Let's party!

---

14.30 u. **Mighty Jay** Breng je dancingshoes mee want bij Mighty Jay vindt iedereen zijn gading: 70's - 80's - 90's - pop - rock - dance - past - present - special requests ... van lichtelijk foute muziek tot het stevigere genre, waarbij zelfs de meest overtuigde niet-danser niet op zijn stoel kan blijven zitten.

---

18.30 u. **Partie Party** Een regen van hits uit de voorbije decennia, verpakt in vrolijke medleys. Laat je snel verleiden om luidkeels mee te zingen en wijdsbeens mee te swingen.

---

21.00 u. **DJ Paige** Dance en House muziek werden DJ Paige met de papelepel ingegeven. Paige sluit de dag af met een knaller!



# VRIJDAG 12 NOVEMBER 2021

11.00 > **Champagnebeurs**  
00.00 u.

11.30 u. **Aperitiefconcert  
met Esther Sels**

Deze dame is zo verbonden met haar muziek dat ze enkel nog maar geniet en dat enthousiasme brengt ze perfect over op haar publiek.

14.00 u. **Ger Savelkoul**

Als er iemand is die weet hoe je een feestje moet bouwen, is het deze artistieke duizendpoot uit Nederland.

18.00 u. **Popville**

Up-Tempo, dansbaar, gepassioneerd en klaar voor een feestje!

21.00 u. **Dj Tim met  
vleugelpiano**

Zijn eerste liefde voor piano en energieke DJ-talent gecombineerd in één uniek optreden. Een prachtige combinatie om van te genieten.





## ZATERDAG 13 NOVEMBER 2021

11.00 > **Champagnebeurs**  
01.00 u.

11.30 u. **Aperitifconcert met  
Miss Lemon Drop**

Met haar zeemzoete stem brengt deze talentvolle dame hedendaagse nummers en bekende klassiekers.

14.30 u. **Ignace Baert**

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

18.30 u. **Time Machine**

Deze party band staat garant voor een onvergetelijke muzikale tijdreis van de 60's tot nu...

21.30 u. **DJ David Bonny**

Van elk feest een onvergetelijk moment maken is zijn drijfveer.

23.00 u. **Dj Funkhauser**

Met 15 jaar ervaring brengt deze DJ een wervelwind van de 70's tot de hedendaagse tijd.

**ZONDAG**  
**14 NOVEMBER 2021**

11.00 > **Champagnebeurs**  
18.00 u.

---

11.30 u. **Aperitiefconcert  
met Le Temps  
d'une Chanson**

Laat je meenemen op een muzikale reis terug in de tijd. Walsend langs de Seine, doorheen de straten van Parijs, naar het Montmartre van de jaren '40 en '50.

---

14.00 u. **Sugar'n spice**

Haar unieke soulstem waarvan je lichaam danst is met precisie gesneden uit de Motown Golden Age. Samen met fijnbesnaard gitaarminnaar Serge Hertoge vormt zij een uniek duo.

---

17.00 u. **DJ Stephane**

Na een weekend hard labeur, geeft één van onze viticulteurs nog een uur het beste van zichzelf als afsluiter van het Champagneweekend.





# CHAMPAGNEDEGUSTATIES MET ALAIN BLOEYKENS



Wie champagne zegt, denkt meteen aan feestelijke bubbels. Maar het vergt toch wat kennis om de juiste champagne uit te kiezen. Hoe serveer ik champagne? Passen oesters hier wel echt bij? Worden blauwe druiven ook gebruikt voor champagne? Alles wat je altijd wilde weten, maar nooit hebt durven vragen!

Onze huiskenner Alain Bloeykens heeft een antwoord klaar op al jouw 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 vooral vol bubbels.

**DATUM** 12 - 13 - 14 november 2021

**LOCATIE** De Branding - theaterzaal,  
Populierenlaan 35, Middelkerke

**PRIJS** per degustatie € 15 p.p.

**UREN** Vrijdag 12 november 2021  
11.30 u. - 15.00 u. - 17.30 u.

Zaterdag 13 november 2021  
11.30 u. - 15.00 u. - 17.30 u.

Zondag 14 november 2021  
11.30 u.

**INSCHRIJVEN** Dienst voor toerisme Middelkerke  
"De Oude Post" - 059 30 03 68  
[toerisme@middelkerke.be](mailto:toerisme@middelkerke.be)

CHAMPAGNE

# ANDRÉ MOUSSY

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

*"Julien Moussy zorgt voor een nieuwe dynamiek binnen het ouderlijk domein gevestigd in Le Mesnil sur Oger, één van de beroemdste dorpjes in de Côte des Blancs. Respect voor het terroir en een moderne vinificatie zorgen voor geraffineerde en verfijnde champagnes."*



CHAMPAGNE

# PAUL CLOUET

1, place André Tritant  
F - 51150 Bouzy  
T +33 3 26 57 07 31  
contact@bonnaire.com



*Wie Bouzy zegt, denkt meteen aan pinot noir. En laat nu net die druif de specialiteit zijn van dit gereputeerd huis dat prat gaat op zijn karaktervolle champagnes met flink wat persoonlijkheid. De slogan? 'Alles ten dienste van de kwaliteit!'*

CHAMPAGNE

# B. HENNEQUIN

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

*"Benoit, Joëlle en Pauline staan voor een familie traditionele viticulteurs, één van de oudste van Venteuil, in het hart van de Marnevallei. De 3,5 ha chardonnay, pinot noir en meunier zorgen voor fraai gevulde champagnes met veel frisheid"*



CHAMPAGNE

# MARCEL VAUTRAIN

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



*"Befaamd huis in Dizy (Marnevallei) met 120 jaar traditie op de teller. Slechts 3 ha groot maar wel schitterende wijngaarden gesitueerd in roemrijke dorpjes en geklasseerd als Premier of Grand Cru. Ook nog aan te stippen: de knappe capsules waarbij Christian zich ontpopt tot een volleerde kunstenaar!"*

CHAMPAGNE

# PRÉVOTEAU-PERRIER

15, Rue André Maginot

F - 51480 Damery

T +33 3 26 58 41 56

champagneprevoteau-perrier@orange.fr

*“Overbekend familiaal domein bij onze landgenoten, gevestigd in Damery (Marnevallei) en gedirigeerd door het sympathieke koppel Delphine en Christophe. De 30 ha wijngaarden worden met respect voor de natuur bewerkt en de champagnes getuigen van frisheid en elegantie.”*



CHAMPAGNE

# ROBERT ALLAIT

6, Rue du Parc

F - 51700 Villers-sous-Châtillon

T +33 3 26 58 37 23

champagne.allait@wanadoo.fr



*“De familie Robert-Allait maakt al 5 generaties lang het mooie weer in Villers-sous-Châtillon. De 13 ha wijngaarden strekken zich uit op de zuidelijke flanken van de Marnevallei. Hun specialiteit? De pinot meunier, terug te vinden in drie verrassende cuvées.”*

CHAMPAGNE

# MICHEL GENET

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

—  
*"Het huis Genet samenvatten in één zin?  
'Manufacteurs de Grands Crus', lees:  
fait main of handgemaakt.  
In de praktijk: verzorgde wijngaarden,  
een strenge selectie van de druiven en een  
perceelsgewijze, verzorgde vinificatie."*  
—



CHAMPAGNE

# BOURDAIRE-GALLOIS

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



—  
*"Verfijnde en goed strakke bubbels uit  
het Massif de Saint-Thierry, het meest  
noordelijke puntje van de Champagne.  
De 5 ha wijngaarden, waarvan  
85% pinot meunier, worden met respect  
voor het milieu en het terroir bewerkt."*  
—

CHAMPAGNE

# BONNAIRE

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

Met 22 ha chardonnay wijngaarden is de familie Bonnaire de grootste onafhankelijke eigenaar binnen de Grand Cru Cramant, gesitueerd in het noorden van de Côte des Blancs. En dankzij het vinificatietalent van Jean-Louis is Champagne Bonnaire een toonvoorbeeld van evenwicht en verfijning.



CHAMPAGNE

# CHARLES ELLNER

1-6, Rue Côte Legris  
F - 51207 Epervay  
T +33 3 26 55 60 25  
info@champagne-ellner.com



"Champagnes mét persoonlijkheid, van generatie op generatie doorgegeven. Gevestigd in het hart van Epervay maar met 50 ha wijngaarden in de meest prestigieuze productiegebieden. Of hoe de charme van vroeger perfect samengaat met de moderniteit van vandaag."



# CHAMPAGNE MENU

De Middelkerkse horecazaken barsten van culinair talent en geven dan ook het beste van zichzelf tijdens het Champagneweekend met hun overheerlijke champagnemenu's.

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



RESTAURANT

# MARQUIZE

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

## MENU

Rode poon – linzen – knolselder - hazelnoot

---

Sint-Jacobsnootjes – venkel – saffraan – fijne groentjes

---

Kalfslende – aubergine – tomaat - oesterzwammen

---

Crêpe Suzette

**€ 105**

per persoon

½ fles Champagne  
"Etienne Lefèvre"  
per persoon  
inbegrepen





RESTAURANT

# LA TEMPÊTE

Paul de Smet de Naeyerstraat 21  
8430 Middelkerke  
059 30 16 11 - 0475 64 17 28  
[www.latempete.be](http://www.latempete.be)

## MENU

Hapjes van het moment

---

Duo van kalfszwezerik en langoustines  
met een licht portosausje

---

Bisque van kreeft

---

Jonge tarbot, champagnesaus,  
soufflé parmentier verfijnd met truffels

---

Parfait van champagne met framboos

€ 170

voor 2 personen

1 fles Champagne  
Marc Hebrart  
premier cru  
per 2 personen  
inbegrepen

Enkel op reservatie

RESTAURANT

# RAMBLAS

Oostendelaan 24  
8430 Middelkerke  
059 30 42 94

## MENU

Duo van wildpastei en eendenmousse

---

Gemarineerde zalm / dille / bieslook / roze pepers /  
Limoncello / zure room

---

Zeeduivel met groene pepersaus / puree

---

Filet van hertenkalf / peertje in rode wijn /  
boschampignons / sausje van zwarte truffel / pompoenpuree

---

Taart van zanddeeg / citroencrème / meringue

**€ 95**  
per persoon

½ fles champagne  
per persoon  
inbegrepen

Reservatie gewenst



RESTAURANT

VGLASS

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

## MENU

Voorproevertjes

---

Kreeft / wortel / bulgur / kaffir

---

Tarbot / kombu / knolselder

---

Everzwijnfilet / cranberry compote / aardpeer /  
gepofte biet / paddenstoelen fantasie

---

Martini Bellini

---

Walnoot / gezouten karamel / chocolade / peer

**€ 105**

per persoon

1 fles Champagne  
Eric Legrand  
voor 2 personen  
inbegrepen





BISTRO

# COLUMBUS

Zeedijk 217  
8430 Middelkerke  
059 31 43 43 - 0495 30 45 81  
[columbus.middelkerke@belgacom.net](mailto:columbus.middelkerke@belgacom.net)  
[www.columbus-middelkerke.be](http://www.columbus-middelkerke.be)

## MENU

Chutney met gerookte eend / radicchio / rode biet

---

Sint-Jacobsnootjes / crème van pompoen / grijze garnalen

---

Hert / wildjus / pastinaak / grondwitloof / veenbes

---

Tarte Tatin / speculoos-ijis

---

Koffie met zoets

€ 75  
per persoon

½ fles Champagne  
B. Hennequin  
per persoon  
inbegrepen

Reservatie gewenst



RESTAURANT

# DE SAUTEUSE

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

## MENU

Champagne "Montaudon"

Amuses: in huis gerookte "Red Label" zalm / limoenmayo  
gekonfijte duinaardappel / gegrilde witte worst  
van beenhouwer "Henri" / appel

Dim Sum van kreeft à l'armoricaine

Griet / bloemkool / butternut / Hollandaise

Gelakte eendenborst / pastinaak / witlof

Millionaire's shortbread

€ 90

per persoon

½ fles Champagne  
Montaudon per  
persoon inbegrepen

Enkel op reservatie

RESTAURANT

# THE LORD

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

## MENU

Bisque van grijze Garnalen

Tong à l'Ostendaise

Hertenkalf "Fine Champagne"

met winters groenteboeket

Dessert

**€ 80**

per persoon

½ fles champagne  
per persoon  
inbegrepen

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

Welkomsthapje

Oosterse tartaar van tonijn

Balkje van ganzenlever

Gamba / salsa van tomaat

Kalfszwezerik / rode biet

Frambozensorbet

Hert / wintergarnituur / dauphineardappelen

Peer / caramel

Koffie

€ 95

per persoon

Fles champagne per  
2 personen inbegrepen

Extra fles  
champagne € 45

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

Verspreid over de avond komen 7 gerechten, waaronder 1 dessert, 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.

€ 85

½ fles Champagne  
Gobillard  
per persoon  
inbegrepen

Reservatie gewenst



# BISTRO DE KOFFER

Spermaliestraat 119  
8431 Middelkerke  
059 41 30 88  
bistro.dekoffer@gmail.com  
www.bistro-de-koffer.be

## MENU

Hapjes van de chef

---

Zalmtartaar met avocado

---

Witloofsoep / croutons / garnalen

---

Fazant / rozemarijnsaus / boschampignons/  
granaatappeltjes

---

Coupe colonel au champagne

Menu per 2 personen

€ 90

per persoon

1 fles champagne  
inbegrepen  
per 2 personen

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

Kort gebakken Sint-Jacobsnootjes met witte wijnsaus

Bisque van garnalen

Kabeljauwhaasje met getomateerde botersaus /  
warme groentjes / aardappelkroketten

Dessert

**€ 85**

per persoon

½ fles champagne  
per persoon  
inbegrepen

Reservatie gewenst



BRASSERIE

CARLTON

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

### MENU OPTIE 1

Hapje

1/2 kreeft "op haar mooist"

1/2 kreeft "in de look" of "Thermidor"

Sabayon

OPTIE 1: **€ 175**  
per 2 personen

OPTIE 2: **€ 185**  
per 2 personen

1/2 fles Champagne  
Lomotte per persoon  
inbegrepen

### MENU OPTIE 2

Hapje

Zeevruchtenschotel "Royal"

Sabayon





RESTAURANT

# LA PASIÓN

Leopoldlaan 95  
8430 Middelkerke  
059 31 06 38  
[info@lapasion.be](mailto:info@lapasion.be)

## MENU

In huisgemaakte aperitiefhapjes



Bekegemse eendenleverpastei / kramiek



Mosselen / Medina kruiden / boter



Griet / groene kool / spek / dijonaïse



Mascarpone / peer / speculoos

**€ 90**  
per persoon  
½ fles Champagne  
"D de Florence"  
inbegrepen  
Enkel op reservatie



BRASSERIE

C-VIEW

Zeedijk 231  
8430 Middelkerke  
059 42 53 24  
[info@bistroc-view.be](mailto:info@bistroc-view.be)

## MENU

Artisanaal gerookte zalm op de klassieke wijze



Tarbotfilet / pastinaak / jus van bouillabaisse



Sabayon van Duvel / appel

Menu per 2 personen

€ 75

per persoon

1 fles Champagne  
Laurent Perrier  
per 2 personen  
inbegrepen

RESTAURANT

# BISTRO@SEA

Zeedijk 120  
8430 Middelkerke  
0473 19 01 27  
info@bistrosea.be

## MENU

Wachtbordje

Sint-Jacobsnootjes - Granny Smith appeltjes in lichte currysaus  
*of*  
Scampi maison

Stoofpotje van wild  
*of*  
Fazantenfilet 'Fine Champagne'  
*of*  
Vispannetje maison

Dessert

Koffie of thee

**€ 84**

per persoon

½ fles champagne  
per persoon  
inbegrepen

Reservatie gewenst



PÂTISSERIE

# VENEZIANA

Leopoldlaan 48  
8430 Middelkerke  
059 30 05 08  
[www.veneziana.be](http://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







**BRASSERIE - BARBIER**

# DE KNIPPERIJ

De Knipperij  
Kerkstraat 8  
8430 Middelkerke  
059 42 69 80  
[de.knipperij@telenet.be](mailto:de.knipperij@telenet.be)

**ONTBIJT** vanaf 08.30 tot 10 u.

Glas Champagne Jean-Louis Petit  
Vers fruitsap / Yoghurt met vers fruit  
Huisgemaakte confituur / 2 warme dranken  
Assortiment brood en koffietoeken  
Diverse soorten kaas en charcuterie  
Eitje met spek

**BRUNCH** vanaf 11.00 u. *West-Vlaams op zijn best!*

1 Fles Champagne Jean-Louis Petit  
Vers geperst fruitsap  
Diverse kazen en vleeswaren rechtstreeks van de boerderij  
Nieuwpoortse garnaalsalade / Mimosa-eitjes  
Toastie / Hoeveyoghurt  
Advocaat / stroop / confituur  
Chocomousse / pudding / pancake  
Diverse broodsoorten

ontbijt € 25  
per persoon

brunch € 78  
voor 2 personen

enkel zaterdag  
en zondag,  
op reservatie



RESTAURANT

# 'T PLEINTJE

Portiekenlaan 11  
8434 Westende  
0477 39 57 47  
t-pleintje@skynet.be  
www.tpleintjewestende.be

## ONTBIJT

Kannetje koffie, verse thee of chocolademelk



Glaasje Champagne Montaudon



Vers geperst fruitsap



Yoghurt met vers fruit



Eitje naar keuze



Croissant / keizerbroodje / chocoladebroodje /  
meergranenbrood



Kaas / ham / gerookte zalm



Boter / confituur / choco

€ 28,50

per persoon

Enkel op reservatie

HOTEL

**KRISTOFFEL** ★★★

Leopoldlaan 39  
8430 Middelkerke  
059 30 21 64  
[www.hotelkristoffel.be](http://www.hotelkristoffel.be)  
[info@hotelkristoffel.be](mailto:info@hotelkristoffel.be)

## UITGEBREID CHAMPAGNE ONTBIJTBUFFET

van 8 tot 11 u.

Kannetje koffie, thee, chocomelk  
Vers fruitsap  
Glas champagne  
Verse fruitsla  
Eitje naar keuze  
Pistolets  
Chocoladekoekjes en croissants  
Assortiment brood / Donuts  
Ruim assortiment kaas en charcuterie  
Zoet beleg  
Gerookte zalm en Serranoham  
Yoghurts  
Granola & muesli / Cornflakes

**€ 25**

per persoon

Gluten- en lactosevrij  
ontbijt mogelijk op  
aanvraag

Inclusief glas  
champagne



# OVERNACHTEN IN MIDDELKERKE

Een mooi aanbod van aantrekkelijke logies om te blijven overnachten en genieten gedurende het Champagneweekend in Middelkerke. Maak een winterse wandeling op het strand of geniet van ons prachtig hinterland aan de hand van één van de vele fiets- en wandelroutes. Logeer bij één van onze deelnemende logies en ontvang een leuke champagneattentie.



## ACTIE

Boek een vakantieverhuur  
bij Agentschap Becue  
en ontvang een  
champagneverrassing.

## AGENTSCHAP BECUE

Zeedijk 146  
8430 Middelkerke  
059 30 13 62  
[info@becue.be](mailto:info@becue.be)  
[www.becue.be](http://www.becue.be)

# B&B LE PETIT CHATEAU

Vaartdijk Zuid 21  
8432 Leffinge  
0477 69 04 90  
[info@lepetitchateauleffinge.be](mailto:info@lepetitchateauleffinge.be)  
[www.lepetitchateauleffinge.be](http://www.lepetitchateauleffinge.be)



## ACTIE

Glas champagne  
bij het ontbijt

# FIELDS OF ELLIS

Steenovenstraat 4  
8431 Wilskerke  
059 29 51 91  
[info@fieldsofellis.be](mailto:info@fieldsofellis.be)  
[www.fieldsofellis](http://www.fieldsofellis)



## ACTIE

Fles champagne  
met versnapering



# B&B HET ZILTE ZAND

Duinenlaan 112  
8434 Westende  
059 44 04 97  
hetziltezand@telenet.be  
www.hetziltezand.be



## ACTIE

Glas champagne  
bij ons luxe ontbijt

# HOLIDAY SUITES

Vakantiestraat 3  
8434 Westende  
02 588 03 03  
info@holidaysuites.be  
www.holidaysuites.be



## ACTIE

Fles champagne per Holiday Suite  
appartement. Arrangement  
kan online geboekt worden  
met de code HSCH21.



# IBIS BUDGET OOSTENDE AIRPORT

Kalkaertweg 4b  
8430 Middelkerke  
059 41 04 00  
H9960@accor.com  
[www.ibisbudget-oostendeairport.com](http://www.ibisbudget-oostendeairport.com)



**ACTIE**

Glas champagne  
per persoon bij aankomst

# HOTEL KRISTOFFEL \*\*\*

Leopoldlaan 39  
8430 Middelkerke  
059 30 21 64  
[info@hotelkristoffel.be](mailto:info@hotelkristoffel.be)  
[www.hotelkristoffel.be](http://www.hotelkristoffel.be)



**ACTIE**

Glas champagne  
tijdens verblijf



# B&B TEN DOELE

Ten Doelestraat 2  
8433 Slijpe  
0475 59 10 52  
info@bnb-tendoele.be  
www.bnb-tendoele.be



## ACTIE

Glas champagne  
bij aankomst  
(minimumverblijf van  
2 nachten)

# GASTENVERBLIJF HOF MOYE TYT

Fleriskotstraat 45  
8431 Wilskerke  
0486 79 44 19 - 0494 06 36 83  
moyetyt@gmail.com  
www.moyetyt.be



## ACTIE

Fles champagne  
bij aankomst







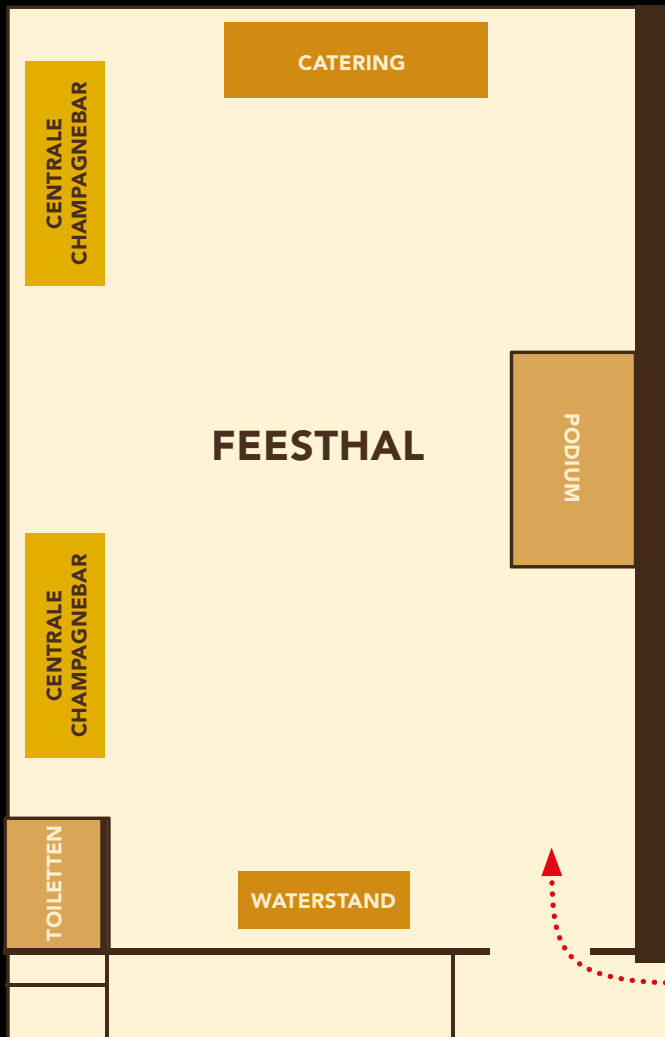
**MET DANK AAN**



mise en place

# WEG WIJS

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



ANDRÉ  
MOUSSY

CATERING

MICHEL  
GENET

CHARLES  
ELLNER

BONNAIRE

PRÉVOTEAU  
- PERRIER

# CHAMPAGNEHAL

PAUL  
CLOUET

B. HENNEQUIN

BOURDAIRE  
- GALLOIS

ROBERT  
ALLAIT

MARCEL  
VAUTRAIN

INFO +  
GLAZENSTAND

TOILETTEN

**INKOM**

VESTIAIRE



## INFO

### DIENT VOOR TOERISME MIDDELKERKE "DE OUDE POST"

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

### DIENT 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](https://www.facebook.com/champagneweekend)

# SAVE THE DATE

## CHAMPAGNE WEEKEND

10 - 11 - 12 - 13 november 2022