

21<sup>ème</sup> année consécutive

6 étapes gourmandes

10 km

Ambiance festive

Balade champêtre

600 promeneurs max.

Organisée par la " Confrérie des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers "

Réservez donc sans tarder !

# Promenade Gourmande

Dimanche 2 juin 2024

## RÉSERVATION

Réservation uniquement par virement sur notre compte : IBAN : BE03 0689 0613 1284 - BIC : GKCCBEBB en précisant le nombre de repas adulte(s) & enfant(s). (Avec les mêmes noms et prénoms que ceux repris sur votre bulletin d'inscription).

**Repas Adulte : 55€ Repas Enfant** (moins de 12 ans) : **45€**

Pour nous permettre de vous contacter plus rapidement et de vous tenir informés de nos différentes activités, merci de compléter le formulaire d'inscription sur notre site.

Afin que cette journée vous soit des plus agréables et que nos collaborateurs puissent vous accueillir en toute convivialité, ayez l'amabilité d'effectuer votre paiement pour **LE 27 MAI 2024 au plus tard**

**PAIEMENT = RÉSERVATION**

## POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS CONTACTEZ-NOUS

GSM : 0495/53 77 08 - 0495/24 26 12

Site : [www.hostieux.org](http://www.hostieux.org) (formulaire à disposition sur le site)

Mail : [jmmtinmar@gmail.com](mailto:jmmtinmar@gmail.com)

 Hostieux Moines de Villers en Brabant.



## CETTE 21<sup>ÈME</sup> PROMENADE GOURMANDE

à la découverte des menus aux saveurs du terroir wallon

est organisée par la " Confrérie des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers en Brabant " au profit de ses oeuvres caritatives dont :



### MAINS TENDUES

- Une association de fait
- Qui prodigue des aides matérielles aux plus démunis.
- Qui procure gratuitement du matériel médical destiné aux soins palliatifs.

Contact : 0495/24 26 12

## MICRO BRASSERIE DES HOSTIEUX MOINES DE VILLERS

Avenue Speckaert, 50 - 1495 Villers-la-Ville  
0495/24 26 12

- Fabrication de bières d'abbaye, intra muros
- Pain des Moines à la drêche de brasserie
- Saucisson, le Bâton St Bernard
- Visites guidées de la brasserie et de notre houblonnière

[www.hostieux.org](http://www.hostieux.org)

 Hostieux Moines de Villers en Brabant



Avec le soutien de :

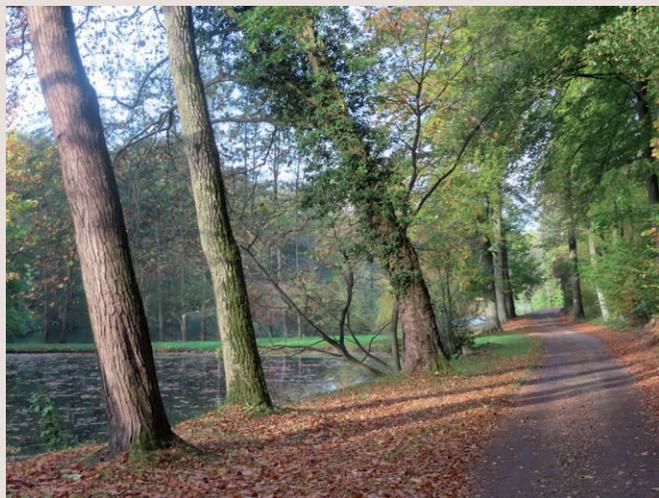


Édit. resp. Luc Haulotte, Drève du Tumulus, 83 - 1495 Villers-la-Ville  
La Confrérie décline toute responsabilité en cas d'accident ou de vol



[www.hostieux.org](http://www.hostieux.org)





Lors de cette sympathique et agréable balade dans une nature paisible, vous pourrez apprécier la beauté de nos forêts verdoyantes en empruntant des sentiers bien balisés. Vous partirez à la découverte de notre patrimoine local et un menu aux saveurs des terroirs vous sera proposé dans des sites conviviaux et renommés de Villers-la-Ville et Tangissart.

### LE DÉPART

De 10h00 jusqu'à 12h30, devant la brasserie artisanale et didactique des "Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers en Brabant" (face au grand parking des ruines).

### Adresse

Avenue G. Speeckaert, 50 1495 Villers-la-Ville (à côté du Moulin abbatial de l'Abbaye).

Vous recevrez un pass pour les repas MONASTIQUES et les boissons + une carte du parcours qui sera fléché et une note d'appréciation.

Vos compagnons à 4 pattes sont toujours les bienvenus !

**EN CAS DE MAUVAIS TEMPS, N'OUBLIEZ PAS VOS BOTTES !!!**

*Le Père Abbé et les Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers vous remercient déjà de votre participation et vous souhaitent une agréable et savoureuse balade.*

### 1 L'APERÔ



L'apéro vous sera servi dans l'enclos de notre brasserie par **La Confrérie des Toûrsiveux dè gros Tiyôû d'Havelange**.

« L'Elixir d'Eternelle Jeunesse », un apéritif titrant

13°, à base de tisane de tilleul, de vin et d'alcool de jus de fruit, accompagné d'un toast au pâté et au fromage blanc des Toûrsiveux aromatisé à l'Elixir.

### 2 L'ENTRÉE



L'entrée vous sera servie à la ferme de l'Abbaye par **La Confrérie du Crastofé d'Ittre**. Le quart de tarte chaude, salée et épaisse au fromage blanc gras à la recette tenue secrète et sa clotte de beurre salé

donnant un parfum prégnant de fromage, accompagné d'une petite salade...

... et d'une boisson dont la bière du « Betchard » servie par **La Confrérie du Betchard de Tubize**

+ Une boisson : vin, bière, eau au choix



### 3 LE POTAGE



Le potage vous sera servi au Musée Hippomobile par **Le Comité Saint Nicolas de Marbisoux**. Un savoureux velouté de cresson à l'ancienne et son persil du jardin d'un de ses membres.

### 4 LE PLAT PRINCIPAL



Le plat principal vous sera servi à la salle Notre-Dame de Tangissart par **la Confrérie française des Beignets de Thaon-les-Vosges**. Croustillants de beignets râpés vosgiens bien dorés accompagnés d'une belle tranche épaisse et chaude d'échine de porc fumée et sa garniture verte avec déclinaison de vinaigrette au miel d'acacia et moutarde. + Une boisson : vin, bière, eau au choix

### 5 LE FROMAGE



Le fromage servi chez notre moine Brasseur et Sous-Camérier par **La Confrérie de la Jurade Princièrre de Chimay**. L'assiette de trois fromages de l'Abbaye Trappiste Notre-Dame de Scourmont à Chimay. « Le Grand Chimay », un authentique fromage trappiste au bon lait frais et crémeux du pays de Chimay. « Le Vieux Chimay », un fromage à pâte dure affiné durant 6 à 18 mois qui dégage un goût de noisette et une légère pointe d'amertume. « Le Poteaupré », un fromage en croûte fleurie, onctueux et fondant au goût prononcé. + Une boisson : vin, bière, eau au choix

### 6 LE CAFÉ ET LE DESSERT



Le café et le dessert seront servis dans la salle des convers par **La Confrérie du Pays de Lothier de Genappe**, découvrez le morceau de tarte à la semoule de riz parfumée aux amandes amères broyées, sur un lit de marmelade crue d'abricots et accompagné de sa boule de glace pralinée de la ferme pédagogique et artisanale de Bousval, servie par les Hostieux Moines.