



Organisée par la **Confrérie des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers** pour la **23^{ème} année** consécutive

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 : 60€ Repas Enfant (moins de 12 ans) : 35€

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 18 MAI 2026 au plus tard**

PAIEMENT = RÉSERVATION

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS CONTACTEZ-NOUS

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

Site : www.hostieux.org (formulaire à disposition sur le site)

Mail : jmmtinmar@gmail.com

Hostieux Moines de Villers en Brabant.

CETTE 23^{ème} 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 à domicile.

Contact : 0495/24 26 12



MICRO BRASSERIE DES HOSTIEUX MOINES DE VILLERS

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

- Fabrication des bières de l'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

f 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

6 étapes gourmandes

10 km

Ambiance festive

Balade champêtre

600 promeneurs max.

Réservez donc sans tarder !

Promenade Gourmande

Dimanche 24 mai 2026



www.hostieux.org



Lors de cette sympathique et agréable balade dans une nature paisible, nous vous invitons à venir profiter de la beauté de nos forêts verdoyantes et des sentiers balisés, à la découverte de notre patrimoine local et des mets aux saveurs de nos terroirs de Wallonie qui vous seront proposés dans des sites conviviaux et renommés de Villers-la-Ville et de Tilly.

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 fléché et une fiche 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'APERO



L'apéro vous sera servi dans la salle des convers, au cœur même de notre abbaye, par la **Confrérie de l'Ordre de Saint Vincent de Jambes**. Un délicieux « Floc de Vigneroule », un pinot noir vinifié en blanc qui est chaptalisé et

qui en fin de fermentation est muté avec de l'armagnac, mis en macération avec une plante dont seul le concepteur en a le secret, accompagné de sa terrine de Lapin.

2 L'ENTRÉE



Celle-ci vous sera présentée dans les dépendances de la ferme de l'abbaye en pleine nature par la **Confrérie des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers**.

Le célèbre « Chausson des Moines », une recette ancestrale des moines, composée du saucisson le « Bâton St Bernard », du fromage de chèvre de la région, de légumes, de miel et d'épices, accompagné d'une petite salade... et d'une boisson : bière des Hostieux Moines, vin, eau au choix.

3 LE POTAGE



Servi le long de la rivière « la Thyle », au lieu-dit moulin d'Hollers par le **Comité St Nicolas de Marbisoux**.

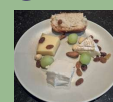
Un savoureux velouté aux asperges de saison et de notre terroir.

4 LE PLAT PRINCIPAL



Il vous sera servi à la salle du CRCS à Tilly par les **confréries du Gay Boulet de Bonnelles, des « Magneüs D'Parbolèts Di Bwès Borsu » et des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers**. Les fameux boulets à la Liégeoise (hachis de bœuf et de porc) et leur sauce secrète, légèrement sucrée, accompagnés d'une salade de saison bien assaisonnée et de pommes de terre dans leur peau, ris-solées dans la poêle + une boisson : bière de l'abbaye des Hostieux Moines, vin, eau au choix.

5 LE FROMAGE



Il vous sera présenté au Musée Hippomobile par les Artisans Bouchers « **Côte à Côte** » de Mellery. L'assiette de l'abbé « Dom Cloquette », sera composée d'un trio de fromages, sélectionné avec soin accompagné de raisins frais et d'une tranche de pain aux 13 céréales. Une boisson : vin, eau au choix.

6 LE CAFÉ ET LE DESSERT



Servi dans l'enclos de la brasserie par la **confrérie de l'Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney**. Découvrez le morceau de l'authentique et ancestrale « Tarte aux Macarons » accompagné du « Délice des Dames », un café amélioré de sucre et d'une couverture de crème fraîche.