



Des bulles et des gourmandises pour faire du bien !

Pour ces fêtes de fin d'années, faites-vous plaisir ou faites plaisir à vos proches avec du champagne ou des délicieux paniers gourmands. En les achetant, vous ferez également du bien en soutenant deux projets admirables !

Les projets soutenus

Le **CREB** est en train de construire sur le site d'Erasmus un second centre d'accueil de jour pour enfants polyhandicapés.

www.creb-asbl.be



Escalpade agrandit et met aux normes l'école secondaire d'enseignement spécialisé type 4 à Limal

www.escalpade.be

ESCALPADE asbl 

Informations : <https://bruxelles-altitude.rotary2170.org/>

Commandes : auprès de votre membre contact ou de pi.kerkhofs@gmail.com

Pour soutenir ces deux projets, le club Rotary Bruxelles-Altitude vous propose de commander pour les fêtes du champagne ou des paniers gourmands. Si vous êtes intéressés, remplissez le bon de commande joint et faites le parvenir à votre membre contact pour le 30 novembre au plus tard. Vous serez livrés avant les fêtes !

Champagne Patrice Huart

Le CHAMPAGNE Patrice Huart est une entreprise familiale, implantée sur la petite commune de Bragelogne-Beauvoir, dans le sud de la Champagne. L'exploitation travaille de façon raisonnée sur 7 ha, répartis sur la commune et les communes voisine. Elle vinifie 4 cépages différents pour créer des champagnes surprenants et atypiques.



Cuvée tradition Brut

Elaborée exclusivement avec le cépage Pinot Noir issu de différentes années et différents crus, la cuvée TRADITION est un champagne aux notes de pommes, oranges confites, fruits secs avec une fin de bouche aux notes de pamplemousse, brioché. C'est un Champagne fruité, souple, typique du terroir de Bragelogne-Beauvoir. Vieilli en cave pendant minimum 2 ans, il saura vous ravir, vous et vos convives.

Prix TTC : **20 € / btl.** (75 cl) - **114 € / 6 btl.** (75 cl) - **14 € / ½ btl.** (37,5 cl)



Cuvée Grande Réserve

La cuvée Grande Réserve est un champagne noble, issu majoritairement du cépage Chardonnay, qui dévoile un CHAMPAGNE limpide et doré. Ses arômes intenses et subtils de fruit blanc et son exceptionnelle fraîcheur saura; à coup sûr, vous surprendre, que ce soit à l'apéritif ou avec des crustacés.

Prix TTC : **25 € / btl.** (75 cl) - **144 € / 6 btl.** (75 cl)

Domaine du Chapitre

Aux portes de Nivelles, à 4 kilomètres à peine de la collégiale, le domaine du Chapitre s'étend sur les terres de la ferme familiale éponyme qui a également baptisé la rue où elle est implantée depuis plusieurs siècles, à Baulers. Séduit par certaines reconversions d'exploitations agricoles en vignobles dans la région, Etienne et Annie Hautier changent de cap en 2013 et décident de planter six hectares de cépages interspécifiques à l'arrière de leur ferme, là où les bovins paissaient autrefois: Helios, Bronner, Solaris, Johanniter, Rondo, Regent, Muscat bleu et, plus récemment Cabaret noir, Chardonnay et Pinot Noir viennent compléter la palette permettant de multiples possibilités d'assemblage. Ils sont rejoints dans leur projet par deux de leurs trois fils, Bertrand et Guillaume. Une belle histoire déjà récompensée par de nombreux prix



Panier gourmand

Le Domaine du Chapitre nous propose un panier gourmand comprenant un de ses vins blancs : le Johanniter, ainsi que des gourmandises salées et sucrées régionales. Vous pouvez choisir d'ajouter un sachet pralines au panier

Prix TTC : **30 € / panier seul** - **40 € / panier + pralines (125 gr)**