



**Rotary**   
Club Bruxelles Altitude

## Des bulles et des gourmandises pour faire du bien

**Pour ces fêtes de fin d'années, nous vous proposons cette année encore de vous faire plaisir ou faire plaisir à vos proches avec du champagne ou de délicieux paniers gourmands. En les achetant, vous ferez également du bien en soutenant un nouveau projet.**

En effet, le CREB 2 a été inauguré le 5 octobre dernier. Ce Centre de Rééducation de l'Enfance à Bruxelles permet, grâce entre-autres aux bénéfices provenant de diverses actions des Clubs Rotary engagés dans le projet, l'accueil de jour de 30 enfants très lourdement polyhandicapés.

Un nouveau projet a démarré, tout aussi ambitieux : **la Rénovation complète du centre CREB à Woluwe.**

Les locaux du CREB-Woluwe sont devenus insalubres. ils ne répondent plus aux normes et réglementations actuellement en vigueur. L'Administration impose de reconstruire la plus grande partie du bâtiment. Plus de 110 personnes travaillent sur le site CREB-Woluwe qui offre 82 places aux enfants polyhandicapés, 55 en Centre de jour et 27 en Centre d'hébergement. Nous espérons que les travaux pourront être entamés dès 2023.



Maquette Du futur CREB de Woluwe après rénovation

**Pour soutenir ce projet, 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 ou à [patrickverspecht@yahoo.com](mailto:patrickverspecht@yahoo.com) pour le 25 novembre au plus tard. Vous serez livrés avant les fêtes.**

Notre Club accompagne également en 2021 les associations "Bras Dessus Bras Dessous", "SOS Budget", "Tram(e)", Foresto (FOR.ET Asbl), SEA The Plastic, SEAD Sailing et le CF2D.

**Plus d'informations sur <https://bruxelles-altitude.rotary2150.org/fr/>**

Cette année, nous vous proposons les produits suivants

## 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 voisines. Elle vinifie 4 cépages différents pour créer des champagnes surprenants et atypiques.



### Tradition Brut – 100 % Pinot Noir

La cuvée Tradition Brut est un Champagne fruité et équilibré. Riche de l'assemblage de plusieurs années et plusieurs contrées lui apportant rondeur et souplesse. Toute l'histoire de notre Maison passe par nos Tradition !!

Prix TTC : **20 € / btl.** (75 cl) - **114 € / 6 btl.** (75 cl)

### Rosé Brut – Assemblage Pinot Noir, Pinot Meunier

Ce champagne est issu d'un assemblage avant prise de mousse de différents cépages champenois à un vin rouge issu de Pinot Noir sélectionné dans les plus vieilles vignes du Domaine. Ce Champagne Rosé révèle notre terroir argilo-calcaire et produit de façon complexe des rosés particulièrement fruités (fruits rouges, fraises, framboises) tout en conservant une belle fraîcheur.

Prix TTC : **22 € / btl.** (75 cl) - **126 € / 6 btl.** (75 cl)



### Grande Réserve Brut – Assemblage Chardonnay (80 %), Pinot Noir (20 %)

Cépage noble de la Champagne, à la fois blanc de peau et de jus, le cépage Chardonnay dévoile un CHAMPAGNE limpide et doré avec ses arômes intenses et subtils de fruit blanc et son exceptionnelle fraîcheur. Le Pinot Noir amène une longueur en bouche.

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 - Salé

Le Domaine du Chapitre nous propose un panier gourmand comprenant un de ses vins blancs : le Johanniter (75 cl), ainsi que des gourmandises salées régionales : chips de Lucien aux truffes (125 g), tapenade aux deux olives, confiture d'oignons, terrine de canard au foie gras 20 % (120 g)

Prix TTC : **35 € / panier**

### Panier gourmand - Sucré

Le Domaine du Chapitre nous propose un panier gourmand comprenant un de ses vins blancs : le Johanniter (75 cl), ainsi que des gourmandises sucrées régionales : cookies, véritable marsepain cuit (100 g), Délice de Pinchart confiture, Pop Corn Maïs à éclater salé ou sucré (250 g)

Prix TTC : **35 € / panier**

Possibilité d'alternative **sans gluten**

