



# La Bière dans tous ses états

Repas gastronomique à la bière

Samedi 18 et Dimanche 19 novembre 2017

## Menu

Tartare de St Jacques aux agrumes à la Blanchette de Gaume <sup>(1)</sup>

Potage potimarron - châtaigne chantilly au poivre aromatisé à la Poivrote <sup>(2)</sup>

Gaufre de Bruxelles, foie gras pomme, Blanche de Namur à la pomme <sup>(3)</sup>



Salade au canard confit, magret de canard fumé par nos soins, cerises, pignons de pin, sauce à la Temps des Cerises <sup>(4)</sup>.



Hamburger de scampis, chou rave, coriandre, cardamome, sauce à la Philomène Florale <sup>(5)</sup>



Effiloché de souris d' agneau marinée à la Philomène HoptimAle <sup>(6)</sup> et son écrasée de pommes de terre, chicons braisés, purée de patates douces, embeurrée de chou vert, sauce à la mangue et Philomène HoptimAle.



Financier chocolat et orange à la bière noire <sup>(7)</sup>

## *Bières découvertes du menu*

- 1 - Blanche de Gaume (Brasserie Millevètus - Breuvanne)
- 2 - Poivrotte (Brasserie Millevètus)
- 3 - Blanche de Namur à la pomme (Brasserie Du Bocq - Parnode)
- 4 - Temps des Cerises (Brasserie Lefevre pour l'Abbaye de Floreffe - Quenast)
- 5 - Philomène Florale (Brasserie du Clocher - Malonne)
- 6 - Philomène Optimale (Brasserie du Clocher - Malonne)
- 7 - bière surprise de type « porter » belge

## *Formule et Réservation*

Le menu gastronomique 5 services avec bières assorties, servi à table est à **65** eur/personne.

Le nombre de convives est strictement limité à 48 personnes par repas; chaque table accueillant 8 à 10 personnes.

Date : Samedi 18/11 à 19h00 ou Dimanche 19/11 à midi.

Réservation uniquement par email à [alex@brasserieduclocher.be](mailto:alex@brasserieduclocher.be) en précisant vos nom et prénom, le nombre de repas que vous réservez et votre choix de date (18/11 ou 19/11).

Tous les renseignements sur  
<http://brasserieduclocher.be/philomene/la-biere-dans-tous-ses-etats>