

Pour
la Noël

Livré chez vous le 23/12



Kiwanis[®]
CLUB HANNUT GEER-MEHAIGNE



Kiwani's
CLUB HANNUT GEER-MEHAIGNE

Bonne et Heureuse année 2021

They Need Us.
**THAT'S WHY
WE NEED
YOU.**



Au service des enfants
de notre région

*Depuis 30 ans votre aide contribue
directement à aider des enfants défavorisés*

*Merci à vous,
les membres du Kiwanis*

A découvrir «Notre sélection 2020»

QUALITY - SERVICE - PRICE



Livraison des commandes chez vous le mercredi 23/12/20
(voir dernière page)



Les Huitres

«Cancale Bretagne»

La bourriche de 25 huîtres
creuses III **19,50€**

Les huîtres sont fournies avec
certificat d'origine on ne peut
plus frais

- 1ère qualité, régulières et faciles à ouvrir
- sorties de l'eau le 22.12.20
- chez vous le mercredi 23.12.20



Le trio (duo) authentique
pour 6 à 7 pers.
(Emballage cadeau)

Le Foie gras Upignac



Le Trio

- Le torchon de foie gras de canard : +/- 250gr
- La bouteille de Sauternes «L'Âme du Terroir»
- Le confit d'oignons artisanal

Le Trio (emballage panier) : **39,00€**

Le Duo

- Le torchon de foie gras de canard : +/- 250gr
- Confiture d'oignons

Le Duo (emballage sachet): **30,00€**

PROMO KDO
pour 4 paniers et plus
37,00€/unité
Demandez une facture TTC

Un cadeau de fin d'année
pour vos clients,
vos collaborateurs, vos amis

Les Champagnes



Fournisseur de la
Cour de Belgique

Vranken Grande Réserve Brut

Robe jaune paille légèrement ambrée avec quelques reflets verts. Finesse des bulles, beau cordon de mousse persistant. Le nez fait apparaître des arômes de fruits mûrs évoluant sur des notes de confiture de coing, de viennoiserie, de croissant chaud. Vin équilibré avec une attaque solide et un final agréable. Bonne longueur en bouche, peut être dégusté en apéritif mais également sur une viande blanche ou une volaille.

~~29,50€~~ **19,50€** la bouteille
soit le carton de **4** bouteilles **78€**

Veuve Deloynes Brut

*Un champagne élaboré par Nicolas Gueusquin
domaine «Les Roches blanches» à Oiry, à l'entrée de la
«Côte des Fermes».*



Ce Champagne Brut constitue l'alliance parfaite entre les trois grands cépages Champenois. Sa diversité puisée dans les Premiers Crus de la Vallée de la Marne permet d'élaborer un vin racé. Porté vers l'élégance de son terroir il met en valeur les viandes blanches en particulier. Sa robe est jaune doré, son nez discret révèle des notes de miel et de fleurs blanches, pour finir sur une bouche délicate avec une dominante fruitée.

Promo 6 bouteilles
17,50€

soit le carton de **6** bouteilles **105€**

nos
classiques

SUD OUEST

Vieille Eglise 2019



Belle robe grenat soutenu, derrière laquelle on découvre un bouquet intense et complexe, mêlant les fruits rouges mûrs et les épices. En bouche, la matière ronde et charnue repose sur des tanins denses.

A boire : 2020-2021
Apogée : 2021

Le carton de 6 bouteilles **38,00€**

Conseils de dégustation : Particulièrement adapté avec :
Fromages, Viandes rouges et grillades.

CÔTES DE BLAYE BORDEAUX

Château Bourdieu 2016



Du merlot (80%) et du cabernet-sauvignon pour ce vin élégant et soutenu à l'olfaction, ouvert sans réserve sur les fruits rouges mûrs. Fruits que l'on retrouve avec la même intensité dans une bouche ample, ronde et tendre, étayée par des tanins fondus et soyeux. Du charme à revendre pour cette cuvée au prix très doux.



A boire : 2018-2022
Apogée : 2021

Le carton de 6 bouteilles **56,00€**

Conseils de dégustation : Particulièrement adapté avec :
Viandes blanches et volailles, Viandes rouges et grillades.

BOURGOGNE

NOUVEAU

Petit Chablis «Les Blancs Cailloux»



Robe or pâle, nez ouvert avec des notes agrumes (pamplemousse, citron). En bouche, il a une belle attaque vive, puissant avec une minéralité marquée.

Ce vin est idéal pour **huîtres et fruits de mer.**

A boire : 2020-2022
Apogée : 2021

Le carton de 6 bouteilles **72,00€**

Conseils de dégustation : Particulièrement adapté avec :
Apéritif, Poissons grillés et crustacés, Viandes blanches et volailles

CÔTES DU RHÔNE

NOUVEAU

Vieilles Vignes



Avec sa richesse contenue, ses tanins onctueux, sa belle rondeur, l'éclat et la pureté de ses saveurs fruitées, la bouche n'est que plaisir et volupté. Pas une seule fausse note dans cette partition qui aura fait lever le jury. À boire sur son fruit de jeunesse.



A boire : 2019-2022
Apogée : 2021

Le carton de 6 bouteilles **50,00€**

Conseils de dégustation : Particulièrement adapté avec :
Fromages, Viandes rouges et grillades.

LOIRE

Domaine du Haut Fresne 2019



Ce Muscadet Coteaux de la Loire présente une robe jaune pâle avec des reflets légèrement verts. Le nez est très expressif et fruité. La bouche est florale, équilibrée, fruitée et grasse. L'attaque perlante et légèrement citronnée donne une grande fraîcheur.

A boire : 2020-2021
Apogée : 2021



Le carton de 6 bouteilles **42,00€**

Conseils de dégustation : Particulièrement adapté avec :
Poissons grillés et crustacés, Viandes blanches et Volailles.



Huile d'olive artisanale Olio Di Stefano

Trop bon pour la cuisson mais formidable pour assaisonner vos salades et autres préparations. (25cl)

8,00€

Huile de noix artisanale Alexandre

Préparée par un membre du club, de son propre arbre. (25cl)

7,50€

16 Uberdons (chapeaux de curé 😊)



Une spécialité
belge By
Sweet Cuberdons
Artisan-Confiseur
(Liège)

6,00€

LE PRÉSIDENT : MAERTENS Ludo

LES MEMBRES :

BERG Alexandre
BLANCHE Marc
de CHANGY Patrick
de LAME Jean
DELANDE David
DERWA Freddy
DISTEXHE Roland
DONEUX Raphaël
DORMAL Fabian
DUBOIS Jean-Claude
HOUGARDY Didier
HOUPRESSE Robert
JOANNE Luc
KALKMANN Frédéric

LAERMANS Dominique
LERUTH Jean
MADOUNI Hamza
MOTTET Philippe
OTJACQUES Jacques
PAQUE Luc
PREVOST Vincent
ROBERT Raymond
ROMAINVILLE René
STOCKMANS Pierre
THIRY Marc
THOMAS Jean-Paul
WIAME Gérard
WILIQUET Pol

MEMBRES D'HONNEUR : KOS Léon
PAYON Jean

Grâce à vous le



A PU AIDER

AU FIL DE L'EAU
LE DOMAINE ANTHEIT
L'OASIS FAMILIALE
AU CLAIR MATIN
DO MI SI LA DO RÉ

LOISIRS DYSPHASIE
ÉCOLE LES LAURIERS
LES ROLLINGCHAIRS
ELIMINATE
HAPPY CHILD

ET BIEN D'AUTRES...

Vos
commandes

Avant le 21 décembre

Pour
commander
CLIQUEZ

- Chez Ludo MAERTENS
E-mail : ludo.maertens@lhirondelle.be
vous recevrez une confirmation personnalisée
Tél : 085 71 11 31
- Chez un des membres du club
- Facture TTC sur demande

Paiements

- Au compte Kiwanis : BE62 0682 4080 5961
- Facture TTC sur demande

Livraisons

- Le mercredi 23/12
- Contact le jour du dispatching : 0475 58 06 81
- En cas d'absence nous vous contactons sur place par GSM

Pour toutes commandes : Factures sur demande



KDO pour toute commande de minimum 70€

 **L'Hirondelle**
OTEPPE

**UNE ENTRÉE GRATUITE AU DOMAINE
POUR UNE VOITURE ET SES OCCUPANTS**

Le plus grand parc aquatique de plein air
en Belgique

**FAITES PLAISIR
À VOS (PETITS) ENFANTS**

Validité : saison 2021

Par la présente, je vous commande :

..... Bourriche(s) de 25 huîtres x 19,50€	=	€
..... Le trio authentique de Foie Gras et Sauternes x 39,00€ (4 et plus 37,00€)	=	€
..... Le duo authentique de Foie Gras x 30,00€	=	€
..... Carton(s) de 4 bouteilles de champagne «Vranken spécial Brut» x 78,00€	=	€
..... Carton(s) de 6 bouteilles de champagne «Veuve Deloynes Brut» x 105,00€	=	€
..... Carton(s) de 6 bouteilles de vin rouge «La Vieille Eglise» x 38,00€	=	€
..... Carton(s) de 6 bouteilles de vin rouge «Vieilles vignes» x 50,00€	=	€
..... Carton(s) de 6 bouteilles de vin rouge «Château Bourdieu» x 56,00€	=	€
..... Carton(s) de 6 bouteilles de vin blanc «Haut Frasne» x 42,00€	=	€
..... Carton(s) de 6 bouteilles de vin blanc «Petit Chablis» x 72,00€	=	€
..... Huile d'olives (Olio di Stefano) x 8,00€	=	€
..... Huile de noix (Alexandre) x 7,50€	=	€
..... Boites de 16 Cuberdons x 6,00€	=	€

Adresse de fourniture : (le mercredi 23/12/2020)

Total €

Nom

Adresse

N° GSM

Vos commandes chez L. MAERTENS : [E-mail : ludo.maertens@lhirondelle.be](mailto:ludo.maertens@lhirondelle.be) - Tél. : 085/71 11 31

Paiement : BE62 0682 4080 5961- Pour toute commande par mail vous recevrez une confirmation personnalisée

Je désire une facture (TTC)

Indice : scanner ce bon de commande complété et envoyer par mail