

# LES GASCONS DE BELGIQUE



**AQUITAINE - GASCOGNE - PYRÉNÉES**  
ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DU SUD-OUEST



38, rue Armand Campenhout - 1050 Bruxelles  
Téléphone/fax 02/648-37-82

Site : [www.gasconsdebelgique.be](http://www.gasconsdebelgique.be)

Blog : [gasconsdebelgique.spaces.live.com/default.aspx](http://gasconsdebelgique.spaces.live.com/default.aspx)

Courriel : [gasconsdebelgique-inscriptions@yahoo.fr](mailto:gasconsdebelgique-inscriptions@yahoo.fr)

Chers Membres,

Dès à présent, le Bureau vous remercie de la confiance que vous lui accordez en renouvelant votre cotisation et en participant nombreux aux activités.

Vous venez de découvrir que cette année, votre carte de membre est différente de celle que vous connaissiez.

Mais ce n'est pas tout, en plus de vous permettre de payer le tarif membre lors des événements que nous organisons, vous aurez l'agréable surprise d'avoir certains avantages chez nos partenaires.

Vous trouverez la liste de nos premiers partenaires à l'intérieur de ce feuillet. Nous mettons tout en œuvre pour que cette liste évolue. En cours d'année, il vous sera loisible de la consulter sur notre site : [www.gasconsdebelgique.be](http://www.gasconsdebelgique.be).

Gasconnement vôtre.

Le Bureau

## Michel DELATTRE « Bordeaux et grands

### Crus »

Rue des Braves 24b – 1081 Bruxelles

Téléphone : 0475/60 54 54

Dans sa caverne d'Ali Baba, notre ami et bienfaiteur, ce missionnaire des vins de Gascogne, vous dénichera un de ces petits crus qui délectera vos papilles. Vous voulez tout savoir sur la saucisse de Toulouse, il vous manque des "Tarbais" ou une cassole, vous voulez goûter à la moutarde de Gascogne ..., ce chantre du Sud-Ouest vous trouvera cela en moins de deux. "I NCONTOURNABLE"

Sur présentation de votre carte de membre : A l'achat de 11 bouteilles de « Vins de Gascogne », la 12<sup>ème</sup> bouteille vous est offerte. (Les Chais sont ouverts le samedi de 10h00 à 17h00).



Bienvenue dans un petit coin de France – un nouveau rendez-vous bruxellois à ne pas manquer.

Animé par Antoine Salviat et Fernand Goujon, complices depuis 10 ans, l'accueil y est chaleureux et plein du son soleil du Sud-Ouest. Fernand rend hommage aux régions françaises et se porte garant d'une cuisine authentique de terroir.

Sur présentation de votre carte de membre, l'apéritif vous sera offert.

Rue Victor Allard 48 – 1180 Bruxelles – 02/377.22.67

[www.comptoirantoine.be](http://www.comptoirantoine.be)

## TABLIERS « GASCONS DE BELGIQUE » ET « GASCONNE DE BELGIQUE »

Prix de vente :

Membres : 16,00 €

Non membres : 18,00 €



## CHAMPAGNE

Chaque année, en automne, une commande groupée est organisée pour les membres de l'Association des Gascons de Belgique qui le souhaitent. Les bouteilles portent une étiquette personnalisée au nom de notre Association.

Il s'agit d'un Champagne de très grande qualité, à fines bulles. Le conditionnement se fait par carton de 6 bouteilles.

Le prix de vente 2008 est de 13,00 €



## Le Villance

Boulevard du Souverain 274- 1160 Bruxelles

Téléphone : 02/660.11.11

Brasserie avec cuisine ouverte sur salle, la carte s'adapte à l'air du temps par des suggestions saisonnières et les plats du terroir à la belge tels : 'andouillette grillée à la moutarde de Gand, les escargots de Bourgogne à l'ail, les rognons à la liégeoise ou la dorade royale.

Sur présentation de votre carte de membre, l'apéritif vous sera offert.

201 Avenue Louise

1050 Bruxelles

02/647.04.82



Grand spécialiste international de la chemise sur mesure.

Sur présentation de votre carte de membre, un accueil privilégié vous sera réservé.

## Le Fils de Jules – El Vasco



Angle rue du Page et rue américaine - 1050 Bruxelles  
Téléphones : 02/534.00.57 - 02/538.96.99  
[WWW.filsdejules.be](http://WWW.filsdejules.be)

Les spécialités du restaurant Le Fils de Jules sont concoctées avec passion par le chef de cuisine et son équipe, qui, origine et authenticité obligent, excellent dans la préparation de plats typiques avec des évocations de vacances à la lecture d'une carte qui sent bon l'Aquitaine et les Landes.



Le comptoir basque El Vasco est une étape incontournable pour les amateurs de produits du Sud Ouest. Vous pourrez y déguster les produits ou les emporter.

Sur présentation de votre carte de membre, un accueil privilégié vous sera réservé.

.....



Claudine Cassan vous fait partager les secrets des recettes de ses aïeux, préparées uniquement avec du sel, du poivre et des épices naturelles (thym, laurier, muscade), aucun additif ni aucun conservateur chimiques n'entrent dans la fabrication de ses produits.

Sarl Claudine Cassan,  
vente directe à la conserverie  
46400 Saint-Jean-Lagineste (Lot)  
Tél. : 05 65 38 91 30

Délice Del Pais,  
27, rue de la République  
46400 Saint-Céré (Lot)  
Tél. : 05 65 38 36 08

[www.foiegras-cassan.com/index.php](http://www.foiegras-cassan.com/index.php)

Sur présentation de votre carte de membre,  
un accueil privilégié vous sera réservé.



## LA FERME DE BIORNE



Au coeur du Périgord Pourpre, à seulement 12 km de Bergerac, et à proximité des bastides et châteaux de Montbazillac, Lanquais, Montréal, ... les gîtes constituent un lieu de refuge idéal pour les vacances en famille.

C'est en pleine nature, dans le cadre chaleureux et raffiné de la Ferme-Auberge que vous serez accueillis pour partager des moments privilégiés.

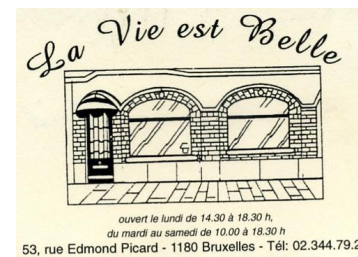
Venez donc découvrir des menus gastronomiques du Périgord !  
Gésiers, magrets fumés, foie gras, les cailles farcies au foie gras, les rillettes de canard, le civet de canard, en passant par le carpaccio de magret de canard, le magret avec sauce Périgieuse ou simplement, le cassoulet de Bergerac. Le tout accompagné d'un excellent vin de pays !

Yvon et Martine Noël-Artaud  
24130 Lunas  
(00 33) 05 53 57 67 26

[www.ferme-biorne.com](http://www.ferme-biorne.com)

Sur présentation de votre carte de membre, un accueil privilégié vous sera réservé.

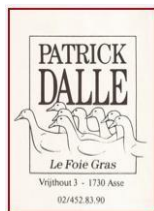
.....



Dans cette boutique de prêt-à-porter féminin, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour être à la mode.

Sur présentation de votre carte de membre, un accueil privilégié vous sera réservé.

## Foie gras artisanal aux portes de Bruxelles selon la tradition française



C'est à Asse que Patrick et Anita Dalle ont établi leur activité d'éleveur-producteur de foie gras. Ils ont des origines familiales basques, champenoises et du Nord.

Ici, tout est artisanal ! Depuis le gavage jusqu'à la confection des foies gras qui sont triés, dénervés à la main et cuits très naturellement.

Vous trouverez toute la gamme des produits de qualité préparés selon la tradition du sud-ouest.

Patrick Dalle - Le foie gras

Vrijthout 3 - 1730 Asse - 02/452.83.90

Site : [www.patrick-dalle.be](http://www.patrick-dalle.be) - Courriel : [info@patrick-dalle.be](mailto:info@patrick-dalle.be)

Sur présentation de votre carte de membre, un accueil privilégié vous sera réservé.

---