

Dîner de Noël Stella Artois 8 décembre 2015



Centre de visiteurs Stella Artois 'Den Thuis'

Le dîner de Noël est fourni par Stella Artois et sera rehaussé de la présence de :

Gert De Coorde



- Sommelier
- Expert en bières

Karl Van Malderen

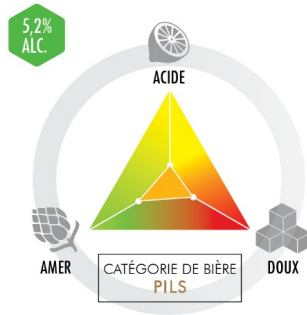


- Professeur en biérorologie
- Écrivain sur le thème de la bière
- The Beer Pairing Academy

Stella Artois

Goût

ÉQUILIBRE GUSTATIF



Arôme

ARÔMES

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Les arômes perceptibles
au nez et au palais sont :

MALT
HOUBLON
FRUIT (ANANAS)

© Pascal Cools

Nez

Une Stella Artois claire et dorée se sert de préférence à 3 °C, la température qui valorise au mieux ses bulles et qui dégage dans le verre ses subtils arômes de malt, houblon et fruit (ananas).



Stella Artois & amuse-bouches

Tartare de tête pressée

Tempura d'asperges vertes



Croquette de dinde



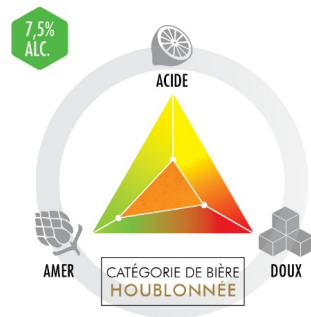
Mariage de bières et de mets: Cette bière désaltérante, légèrement amère, se marie bien avec des amuse-bouches salés et goûteux (légumes, croquettes de volaille ou charcuteries fines par exemple). Les saveurs se fondent de la sorte merveilleusement avec une fin de bouche délicatement amère.

Leffe Royale Cascade IPA



Goût

ÉQUILIBRE GUSTATIF



Arôme

ARÔMES

① ② ③ ④ ⑤

Les arômes perceptibles
au nez et au palais sont :

HOUBLON
AGRUMES
FLORAUX (ROSE - VIOLETTE -
FLEUR D'ORANGER)
HERBE FRAÎCHEMENT COUPÉE

© Pascal Cools

Nez

La Leffe Royale Cascade IPA légèrement ambrée se sert à 5 ou 6 °C. Son bouquet aromatique remplit le nez de fruit (pamplemousse), de fleurs (rose et violette) et d'herbes fraîches.



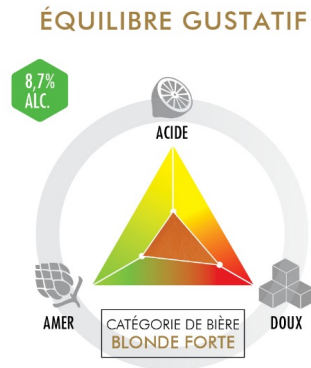
Leffe Royale Cascade IPA & tartare de saumon au crabe royal et vinaigrette orientale



Mariage de bières et de mets: Les houblons apportent la richesse des arômes et une fin de bouche avec une élégante amertume. Le citron vert et le yuzu de la vinaigrette orientale font le lien entre la bière et le plat. En dégustant tout ensemble, la bière libérera le mieux son caractère citronné intense.

Hoegaarden Grand Cru

Goût



Arôme

ARÔMES

① ② ③ ④ ⑤

Les arômes perceptibles
au nez et au palais sont :

FRUITS (BANANE MÛRE - POIRE)
ÉPICES (VANILLE - CLOU DE
GIROFLE - CORIANDRE)
AGRUMES (ZESTES D'ORANGE)
MALT

© Pascal Cools

Nez

La température de service d'une Hoegaarden Grand Cru est de préférence de 5 ou 6 °C. Elle dégage des arômes sensuels, fruités et épicés. Celui de banane mûre et de poire est en parfait équilibre avec celui du clou de girofle, de vanille et de coriandre.



Hoegaarden Grand Cru & cerf et purée de panais, chips de salsifis, shimejis marinés et sauce au sirop de Liège



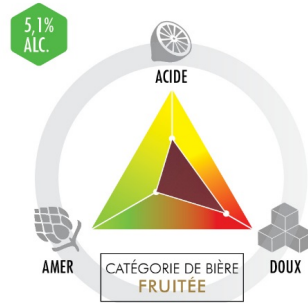
Mariage de bières et de mets: Cette cervesoie ample réclame un plat aux saveurs charpentées de la terre. Un délicieux morceau de cerf, avec du panais et du shimeji, un champignon comestible d'origine asiatique, convient tout particulièrement à son caractère corsé. Le sirop de Liège vient renforcer le délicat arôme fruité de la bière.

Kriek Belle-Vue



Goût

ÉQUILIBRE GUSTATIF



Arôme

ARÔMES

① ② ③ ④ ⑤

Les arômes perceptibles
au nez et au palais sont :

FRUITS (CERISES GRIOTTES)
CUBERDON
LAMBIC

© Pascal Cools

Nez

Cette Kriek Belle-Vue rouge rubis est réputée pour sa texture riche et ses saveurs. Buvez de préférence la bière très fraîche, autour des 3 °C. Son bouquet de griottes douces et de cuberdon ne passe pas inaperçu.



Kriek Belle-Vue & bièramisu de chocolat blanc, framboises et copeaux d'amandes



Mariage de bières et de mets: Le goût typique du lambic et ses arômes en arrière-plan créent un équilibre aigre-doux empreint de dynamisme. En plongeant d'abord les boudoirs dans un bain de Kriek, vous apportez au dessert un bouquet fruité. Le fruit rouge se combine à merveille au chocolat blanc et les amandes croquantes sont le gage d'une belle texture pour figurer le tout.

Hertog Jan
&
assortiment de chocolats artisanaux



Merci d'être venu

Stella Artois

vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année



Conception des recettes

Gert De Coorde - Bart Claes - Karl Van Malderen