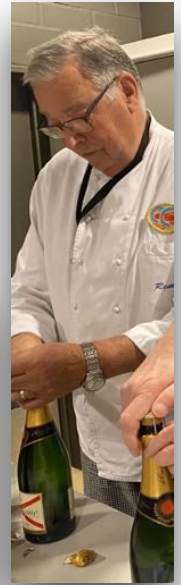




### **Welkom/opening vergadering 20u15:**

- de voorzitter heet ons allen welkom
- Jan feliciteert Remi met zijn 80ste verjaardag en dankt voor de aangeboden Champagne (de Castellane)
- blijkbaar stonden de kasten weeral eens open.
  - Iemand van de club? neen
  - anderzijds zou er "iemand van de club 14 dagen geleden materiaal komen halen zijn" .... niemand van de club heeft daar weet van
- CCI-Nationaal: zou vzw worden maar 50% van de clubs waren niet akkoord
- CC Heist-op-den-Berg (wij zijn hun peter-club)
  - koken in Schriek
  - gaan in 't voorjaar eens bij ons komen eten
  - wij gaan voorstellen dat zij ook een gerecht klaarmaken
- Leden hebben "Bruyette" ontdekt = een grote zaak in Nossegem, gekend voor zijn kookmateriaal
  - Bruno Pouliart is daar "Winkelmanager"
  - Philippe gaat onze gegevens doorgeven zodat onze leden aan de kassa dit kunnen vermelden en een reductie van 10% op het materiaal kunnen krijgen
  - Philippe nodigt Bruno uit voor de vergadering in januari
- intussen wordt het hapje erg gesmaakt
  - een onmiddellijke suggestie zal genoteerd worden!! "peperkoek drogen, fijnmalen en over hapje strooien"



### **Aanvaarding van nieuwe leden:**

- de drie kandidaat-leden worden met unanimitieit van stemmen aanvaard!
  - Paul Van Cauwenbergh
  - Rob Frederix
  - Willy Dries

### **De rekeningen:**

- In de toekomst zal de stand van de rekening van de leden online komen. Graag aanvullen indien de debetstand hoger is dan € 50,00
- Het lidgeld werd opgetrokken tot € 1500,00, de vergaderingen blijven op € 50,00

### **Stemming start om 22u55:**

#### **1. Hapjes (€ 7,00 pp) - op basis van foie**

- iedereen was positief
- voorzitter was heel blij dat het hapje het formaat had van een "hapje". En als de voorzitter tevreden is zijn wij allen tevreden :-)



#### **2. Voorgerecht (€ 9,00 pp) - Naamse slakjes**

- opmerking van Ivan: "wij zijn heel blij dat Erik D opnieuw onder ons is"
- het gerechtje was eigenlijk koud! De slakjes waren lauw
- daar dit een "gedecomposeerd" gerechtje was had dit het nadeel van dresseren en te snel afkoelen





### 3. Hoofdgerecht (€ 12,00 pp):

- de puree ontbrak aan zout
- de porties werden ervaren als "iets te weinig" => heeft wel het voordeel dat het gevoel "van hier wil ik nog wel van ..." aanwezig was - of misschien nog eens klaarmaken ...



### 4. Dessert (€ ?) - Cannelloni van riz condé:

- de vorige gerechten hadden allemaal van "graag iets meer", maar het dessert was wat "overdone"
- 1/3 van de hoeveelheid was perfect geweest
- voor onze Jan was het de eerste keer dat hij "riz condé" gemaakt heeft - en dat met zo'n staat van dienst!!



### 5. Wijnen:

- alle wijnen werden heel positief ervaren
- vooral de Champagne, aangeboden door Remi, kende veel bijval

### 6. Dienst:

- weeral de allerbeste van de maand
- en nog zo eens een "pousse"-moment ... was al lang geleden!

Onze voorzitter wenst ons allen een aangenaam eindejaar!!



Toch eerst nog "een slagske doorgeven"



Vrolijke Feestdagen  
gewenst aan iedereen!



## CC-VILVOORDE

*Donderdag 8 december 2022*

Mousse van ganzenlever,  
groene appel en peperkoek



Naamse slakjes  
met puree van groene kruiden



Hazenpeper met witloof

Condérijst,  
gevulde chocoladepannenkoek  
en chocoladesaus

