

Diner de Gala Saison 2025



Après toutes ces magnifiques balades, il est grand temps de ranger nos belles voitures et de les bichonner pour la prochaine saison. **2026** sera l'année de nos **20 ans** ... mais pas pour nous qui sommes pour la plupart dans les 3x20 ! Ce sera l'occasion de vous proposer encore plus de rallyes et le clou de l'année sera celui du Lac de Garde. Soyez sûrs que cette année sera exceptionnelle et que nous mettrons tout en œuvre pour en faire un événement mémorable.

La clôture de la saison donnera lieu à notre fameux diner de gala. Nous nous retrouverons à la Commanderie des Templiers de Vaillampont haut lieu de gastronomie et de magie. Le banquet se tiendra le 22 novembre à partir de 19h et nous y apprécierons une table riche en plats gourmands et bien arrosés. (avec modération)

Pour assister au repas, nous demandons aux hommes de porter un nœud pap et aux femmes d'avoir un éventail original.

En hors d'œuvre, le mot de notre président pour faire le bilan de la saison passée et nous présenter la saison 2026. Picsou nous donnera la situation financière qui ne sera pas marquée par des coupes budgétaires.

Clou de la soirée, l'hypnotiseur Pavlov viendra animer notre gala. Que vous soyez spectateur ou volontaire sur scène, préparez-vous à plonger dans un univers fascinant et ludique.

On peut imaginer Enrico et Picsou hypnotisés qui se mettent l'un à danser en tutu et l'autre à distribuer de l'argent à la foule en délire...

Nous pourrons également entamer des danses frénétiques au rythme endiablé de la musique de Michel assisté par notre crooner Enrico.

Si vous êtes membre de l'Arco ou si vous êtes accompagné d'un de ses membres, vous pouvez vous inscrire en remplissant le formulaire qui se trouve sur le site <https://www.arco-asbl.be/diner> en spécifiant votre choix de menu. Le prix est de 65€ pour les membres et de 70€ pour les non-membres. Il comprend l'apéritif, le repas et les boissons pour toute la soirée.



Menu du Gala

Apéritif

Mousseux ou Kir Cassis

Entrées

Cassolette de sole, scampi et saumon gratinée façon italienne

ou

Antipasti de charcuterie italienne: Melon, jambon de Parme,
carpaccio de bœuf aux copeaux de vieux parmesan,
tomates-mozzarella au basilic

Potage

Crème de butternut aux éclats de noisettes

Plats

Médailon de bœuf Blanc-Bleu Belge et son foie gras, façon Rossini

ou

Omble chevalier façon mousseline, accompagné d'oeufs mimosa

Fromage ou Dessert

Trio de fromages wallons

ou

Feuillantine de pomme et sa glace vanille aromatisée au Calvados

Après-dessert

Café et mignardises