



L'Alsace en Belgique



25 Février: Ne ratez pas la soirée Cochonnailles

Pour son 3ème rendez-vous gourmand, après la soirée **Baeckeo** et **Coq au riesling**, l' *Elsass Connection* vous invite à une **soirée Cochonnailles**, dans la plus pure tradition paysanne de notre belle région.

Ce sera le **dimanche 25 février à partir de 19h30** au **restaurant La Buvette** de notre chef Alsacien Nicolas Scheidt : **108 Chaussée d'Alseberg** à Bruxelles.

Au menu : Soupe de boudins, assiette de charcuteries et pickles, choucroute spéciale et "dessert au cochon". Le tout "fait-maison", local et/ou bio et en mode résolument [Slow Food Metropolitan Brussels](#) qui s'associe à l'évènement.

Le prix de ce menu est de 25€ hors boissons.

Inscription obligatoire auprès de remy.bossert@gmail.com

Une organisation **Elsass Connection** de BXL: [Scheidt Nicolas](#) de la [Buvette](#), [Pierrot Dimitri](#) du [Hopla Geiss](#), [Jean Moeder](#) du [Chez Moeder Lambic](#) et bien sûr [Association pour la promotion de l'Alsace en Belgique - APA](#)

Remercions aussi nos fournisseurs: Chou bio de la [ferme Frieh](#), pain bio du [Hopla Geiss](#) et charcuteries de [Thierry Schweitzer](#) et [Hoeve Cuvry](#), excusez du peu.