



**JAN HAUTEKIET**      **BEN CRABBE**      **FILIP BOLLAERT**      **BERT EMBRECHTS**

## NEOS OOST-VLAANDEREN PRESENTEERT CULTURELE ONTMOETINGS-DAGEN MET THE PHILIPS

The Philips: een band met een missie en vooral een passie. En bij momenten een verbazend grote mond. Samen vissen ze hun eigenzinnige selectie uit de grote trommel van 60 jaar popmuziek, vergeten én onvergetelijke parels in vier talen met één doel: het publiek een memorabele namiddag bezorgen. Waar nodig en gewenst vergezeld van een anekdote, al dan niet zelf meegemaakt. Want alle vier hebben ze megeschreven aan nogal wat bladzijden uit de vader- en lagelandse popmuziek. Met de blik resoluut grensoverschrijdend: nederbeat, la pop musique, Neue Welle, ze lusten het allemaal.

### WIE ZIJN THE PHILIPS?

- **Filip Bollaert** (gitaren en zang) is o.a. vleugeladjutant van Guga Baul. Hij werkte jarenlang voor Barbara Dex, Günther Neefs en Stan Van Samang.
- **Ben Crabbé** is sinds 1986 drummer van De Kreuners en speelde daarnaast ook met tal van andere bands. Ook bekend van radio en tv (Blokken).
- **Bert Embrechts** speelt bij o.a. Radio Guga en speelde bij o.m. Boudewijn de Groot, Raymond van het Groenewoud, Vaya Con Dios, Hooverphonic, Stef Bos en De Laatste Showband.
- **Jan Hautekiet** toert als pianist met de meest diverse projecten. Denk aan LSP-Band, The Scabs, The Radio's, De Laatste Showband enz.



# WE NODIGEN JOU UIT OP DINSDAG 15 SEPTEMBER 2026

## PROGRAMMA

**11u30:** Onthaal met aperitief aan tafel

**12u00:** Lunch (zaal Diana)

**14u30:** Optreden The Philips (zaal Alexandra). Er is een pauze voorzien.

**16u45:** Nakeuvelen bij glaasje

## MENU

### Aperitief

Een glas Cuvée of verse huisgemaakte seizoensmocktail wordt aan tafel geserveerd, vergezeld met een wachtbordje met drie culinaire hapjes.

### Hoofdgerecht

Gevulde varkensrug "Cordon Blue" met Breydelham en Ename-kaas, coulis van gekarameliseerde ui met thijmbloesem, gratin van knolselder en aardappel en een stoofpotje van nazomerse groentjes.

### Dessert

Nougat krokantje, crèmeux crème brulée en rood fruit met ganache pistache.

### Dranken

Op tafel is plat- en bruiswater voorzien (zonder bijvulling). Verder krijgt elke persoon twee consumptiejetons naar keuze voor wijn, cola, pils of alcoholvrij bier. De koffie bij het dessert is inbegrepen.

## PRAKTISCH

**Wanneer?** Dinsdag 15 september 2026

**Waar?** Salons Mantovani, Doorn 1, Oudenaarde

**Inschrijven?** Via de plaatselijke afdeling

**Kostprijs?** 65 euro per persoon

# GRAAG TOT DAN!