

Supplément 1 du bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie de la Bière Godefroy

Le samedi 18 mars 2023

15h30 : accueil au pôle culturel de Sedan (Place Calonne) – mise en habits

17h00 : cortège dans la ville accompagné par l'harmonie Municipale de Sedan

18h30 : ouverture du 29^{ème} chapitre exceptionnel au château

20h30 : repas dansant animé par l'orchestre « Croc'Notes »

Menu

- Trio d'amuse-bouche de prestige et sa coupe de bulles champenoises
- Trilogie de saumon
- Buffet de plats chauds : Fondant de volaille ou noix de joue confite, gratin de pomme de terre et vieux légumes, légumes oubliés, risotto aux morilles
- Farandole de fromages
- Buffet de desserts : tiramisu de l'Atelier ou tarte tatin de l'Atelier
- Thé ou café

Prix : 50 €/p.

Inscription : avant le 11 mars 2023.

Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine (Roncq – France)

Le dimanche 26 mars 2023

08h30 : accueil gourmand des confréries (salle « Georges catry », place Jean Jaurès.

09h45 : mise en habits

10h30 : défilé vers l'église St Piat, accueil en l'église par l'abbé Jean Appolinaire

12h05 : défilé vers « les écuries du château »

12h30 : cérémonie d'intronisations

13h45 : verre de l'amitié offert par la mairie, suivi du repas de gala en la salle « Georges Catry »

Menu

- Accueil de la « Bourgogne et de la Flandre réunis »
- Messire « omble chevalier »
- Buffet charcutier (froid et chaud) de la Confrérie St Antoine
- Fromages de Flandre, Artois, Hainaut et au-delà
- Buffet de desserts
- Café

Prix : 58 €/p. Boissons comprises

Inscription : avant le 12 mars 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie des Chevaliers du Malt de Hannut

Le samedi 15 avril 2023

2^{ème} diner de retrouvailles

Dès 11h30 au carmel, rue Joseph Bully 1 à 4280 Lens-Saint-Remy

Animation musicale

Deux menus au choix, préparés par le traiteur de « la ferme du marais »

Menu 1

- Apéritif
Suprême de volaille cuit sur plancha nappé de son jus de cuisson à la moutarde de pain d'épices légèrement crémé, gratin de pomme de terre à la façon du marais, assortiment de légumes chauds et froids de saison.
- Dessert

Menu 2

- Apéritif
Médallions de filet pur de porcelet grillé sur la plancha nappé d'une sauce aux cèpes et champignons bruns, gratin de pomme de terre à la façon du marais, assortiment de légumes chauds et froids de saison.
- Dessert

Prix : 30 €/p.

Inscription : avant le 09 avril 2023.

Confrérie de la Délicieuse Oie du Gay Savoir en Bien Mangier de Visé

Le samedi 15 avril 2023

Tenue de ville ou de soirée

15h00 : accueil des invités en la salle des Arbalétriers, rue Haute 46 à 4600 Visé

15h45 : mise en habits

16h00 : intronisations

18h00 : repas

Menu

- Carpaccio de saumon à la japonaise, julienne de concombre, panna cotta au wasabi
- Crème d'asperges blanches de malines, ravioles de turbot aux pointes d'asperges vertes
- Le sorbet arrosé
- La délicieuse oie à l'instar de Visé, légumes du moment (dont la chiconnette braisée), pommes grenailles ou autres
- Chou craquelin farci à la mousse de rhubarbe rose, coulis de fraises parfumé à la menthe fraîche
- Café ou thé

Prix : 60 €/p. Traiteur Cédric Leboeuf

Boissons à prix cordiaux. Ambiance musicale pendant le repas, soirée dansante

Inscription : avant le 02 avril 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie de la Noisette et de la Blonde de Han

Le samedi 22 avril 2023

08h15 précise : transfert avec les bus safari du parking communal (rue de la Lesse à Han-sur-Lesse)

08h30 : accueil des confréries au restaurant « le Pavillon » rue des grottes à 5580 Han-sur-Lesse

09h00 : mise en habits : **habiliez-vous chaudement, c'est dans les grottes**

09h15 : appel des confréries. **Les retardataires ne sauront pas nous rejoindre**

09h45 : 10^{ème} chapitre dans la salle du minaret

11h00 : départ pour la salle d'armes pour la diffusion du son et lumière « origin »

11h30 : verre de l'amitié à la sortie des grottes

12h15 : départ de la navette pour repartir au parking

13h00 : apéritif suivi du repas, salle Ste Thérèse, rue de Navaugle 111 à 5580 Rochefort

Menu

- Apéritif et ses mises en bouche ; saucisson à la noisette, le lingot de Han (fromage pâte mi-dure aux noisettes) accompagné de son potage surprise maison
- La terrine aux avelines (terrinerie de marcassin aux noisettes, miel de Calestienne et à la saison de Han)
- Trou normand « la noisette » un petit alcool assez corsé fait « maison »
- Repas sous format de buffet chaud « entre terre et mer »
- Petit moka accompagné de son baba à la liqueur de Noisette, compotée d'agrumes, crème pralinée

Prix : 39 €/p. Eau plate gratuite et vin à prix démocratique

Inscription : avant le 15 avril 2023.

Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,

Faites-le savoir, avant la date indiquée :

- soit par le formulaire informatique,

- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)

- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com