

Supplément 1 du bulletin n° 6 de l'année 2023

Ordre de St Vincent de Jambes

Le dimanche 08 octobre 2023

09h00 : accueil salle du Bienvenu, chemin des Archiducs à 5100 Wépion

10h15 : mise en habits – appel des confréries

10h30 : chapitre et intronisations

Menu

- Apéritif de la confrérie (servi à table à 13h30), assortiment de 5 zakouskis
- Crème d'asperges à la flamande, saumon caramel d'agrumes, fondue de poireaux
- Sorbet = notre ratafia
- Filet de volaille jaune rôtie sauce de nos sous-bois
- Glace lait d'amande, sorbet framboise, meringues
- Assiette de fromages de nos régions
- Café

Prix : 65 €/p. (30€ - de 12 ans) Boissons à prix démocratiques. Traiteur : Didier Lawarée – animation musicale

Inscriptions : avant le 27 septembre 2023

Jurade Princière de Chimay

Le dimanche 08 octobre 2023

08h00 : accueil et petit déjeuner à l'internat de l'Athénée Royal, avenue des sports 17 à 6460 Chimay (parking de l'hôpital – suivre fléchage)

08h45 : mise en habits

09h00 : appel des confréries, cortège

09h30 : 36^{ème} chapitre au château des Princes

11h30 : verre de l'amitié

13h00 : repas gastronomique, salle Sudhaina, rue des Battis 34 à 6464 Baileux

Menu

- Crémant d'Alsace et ses mises en bouche chimaciennes
- Filet de sole farci à la mousse de saumon, embeurrée de chou-vert aux lardons, scampi jumbo juste poêlé, poireaux frits et sabayon à la bière de Chimay dorée
- Sorbet pêche de vigne et son rhum de Chimay
- Carré de porcelet légèrement saumuré, jus de viande corsé à la Chimay rouge, noisettes torréfiées, palette de légumes et pommes sautées
- Assiette de fromages de Chimay
- Assiette gourmande, petit Delahaut et sa suite

Prix : 55 €/p. Boissons non comprises – traiteur : Sébastien Pyck – animation : repas dansant Jacky Coppens et son band

Inscription : avant le 30 septembre 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 6 de l'année 2023

Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne

Le samedi 14 octobre 2023

14h30 : accueil et collation (INDSE – Institut ND Séminaire à Bastogne, place en Piconrue 6

15h30 : Mise en habits -appel des confréries

15h45 : défilé dans la grand-rue, remise des clés de la ville à l'Hôtel de ville

16h30 : 64^{ème} chapitre et intronisations, salle de l'Espace 23

19h15 : apéritif suivi du banquet de la confrérie préparé par le traiteur Luc Stiénon à la salle du séminaire

Menu

- Bulles apéritives et mise en bouche
- Sandre de rivière poché au lait de coco, tombée de chou en canapé, pâtes grecques, pesto à la feuille de basilic
- Fraîcheur de l'écorce de citron, fond de myrtilles, liqueur adoucie
- Filet de biche, sucs crème au calvados, Jona gold et confit d'oignons rouges, endive, grenailles ail frais et beurre fermier
- Déclinaison autour de la noix d'Ardenne, petite salade, vinaigrette à la fleur de sureau
- Panna cotta à la liqueur de sapin, soupe des fruits de saison, trait vanille Madagascar
- Tasse de moka
- **Prix : 55 €/p. Boissons non comprises.**

Inscription : avant le 01 octobre 2023.

Ordre des Amis de Manneken-Pis

Le samedi 14 septembre 2023

10h30 : rassemblement à la statuette où Manneken-Pis offrira son « fovel »

11h30 : départ en cortège vers Brucity, rue des Halles4 à 1000 Bxl – défilé des participants

12h00 : 37^{ème} chapitre dans la salle du conseil de Brucity – le drink de l'amitié sera offert par la ville de Bxl (uniquement sur présentation de l'invitation excepté confréries participantes en tenue)

13h30 : départ en fanfare vers le restaurant

14h00 : banquet de l'amitié « Magritte » au restaurant « le cercle des voyageurs » rue des Grands Carmes 18 à 1000 Bxl

Menu

- Apéritif et zakouskis
- Duo de croquettes (parmesan et crevettes grises)
- Scampis à la méditerranéenne
- Filet mignon au poivre vert, frites, salade **OU** filet de Bar au fenouil braisé, légumes et pommes de terre rissolées
- Tarte aux pommes et sa boule de vanille bourbon **OU** crème brûlée
- Café - thé

Prix : 70 €/p. Boissons comprises : ½ bouteille vin rouge, blanc ou rosé, bière au fût à volonté, 50cl d'eau minérale

Inscription : avant le 30 septembre 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 6 de l'année 2023

Confrérie des Cépages de la Louve – La Louvière

Le dimanche 15 octobre 2023

08h45 : accueil et collation (ancienne maison communale d'Haine St Pierre – Grand Place 1 à 7100 La Louvière

09h30 : mise en habits

09h45 : appel des confréries

10h00 : chapitre

12h15 : verre de l'amitié

13h30 : banquet au restaurant « la Ferme du Coq », Bd du Coq 44 à 7100 La Louvière

Menu

- Apéritif maison et son assortiment de dégustations
- Les ravioles de homard et d'écrevisses, sauce aux crustacés et asperges Thai
- Le potage de chou-fleur et croutons
- Sorbet
- Le confit de canard aux épices, crème de poivron rouge et estragon, brochette de pommes de terre grenailles
- Assiette du maître fromager avec la lise à l'honneur de notre fromage « Le Cavet »
- La tartelette aux pommes caramélisées et crumble
- Moka

Prix : 61 €/p. Boissons à prix démocratiques. Ambiance musicale

Inscription : avant le 08 octobre 2023.

Confrérie de la Gribousine de Malonne

Le samedi 21 octobre 2023

13h30 : accueil (école enseignement secondaire St Berthuin, salle des fêtes, Fond de Malonne 129c à 5020 Malonne)

14h45 : Chapitre

16h45 : verre de l'amitié

18h00 : banquet de la confrérie, salle du Bienvenu, chemin des Archiducs 32 à 5100 Wépion

Menu

- Apéritif fines bulles et mises en bouche chaudes et froides (servi à table et individuelle)
- Salade landaise à ma façon avec magret fumé, gésiers confits et foie gras au torchon, trait de balsamique
- Filet de bar cuit sur peau et sa sauce tomatée avec éclats d'olives, câpres et copeaux d'anchois
- Sorbet tomate-basilic et sa vodka
- Filet d'agneau rôti, cromesqui d'épaule aux épices douces, jus de viande au poivre vandouvan, palette de légumes et pdt fondantes
- Assiette gourmande « maison » - 3,4 préparations selon l'inspiration du Chef et du moment
- Le petit Delahaut et sa suite en 2 buffets – le petit mokaretto

Prix : 58 €/p. (29€ enfants – 12 ans)

Inscription : avant le 13 octobre 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 6 de l'année 2023

Confrérie du Sucre d'Orge des Religieuses de Moret-sur-Loing (France)

Le samedi 21 octobre 2023

09h00 : accueil salle des fêtes Roland Dagnaud, route de St Mammès-Moret-sur-Loing à 77250 Moret-Loing-et-Orvanne

09h45 : mise en tenue

10h00 : départ du défilé

10h30 : bénédiction des bannières par le chanoine Olivier Vatar, église ND de la Nativité

11h30 : défilé

12h30 : chapitre

13h30 : vin d'honneur

14h00 : repas dansant, salle des fêtes Roland Dagnaud, route de St Mammès-Moret-sur-Loing à 77250 Moret-Loing-et-Orvanne

Menu

- Cocktail de la confrérie, mignardises de terroir
- Brioche farcie au foie gras éclairé de girolles et chou chinois
- Filet de loup caressé de crème et marivaudé par les carottes ayant succombé à de l'orange
- Sorbet poire et son eau-de-vie
- Filet de cerf, sauce au Bourgogne, légumes de saison
- Assiette de 3 bries mignotés par les griottes en confit
- Plaisir aux pommes, glace vanille, éclairé d'une cascade de diamant en sucre d'orge des religieuses
- Café

Prix : 70 €/p. Café, Pouilly fumé, Bordeaux – Côte de Blaye, soft à volonté

Inscriptions : avant le 09 octobre 2023

Confrérie St Arnoul du Comté de Chiny

Le samedi 21 octobre 2023

09h15 : accueil en la salle de la maison de village, rue de Lorrène 3 à Chiny

10h00 : office religieux en l'église Ste Walburge de Chiny

11h00 : dépôt de fleurs au monument aux Morts

11h15 : 56^{ème} chapitre (maison du village)

13h00 : verre de l'amitié

13h30 : agapes (centre culturel et sportif « Charles Leleu », av. Gilson 48 à Izel

Menu

- Les bulles et les 6 zakouskis
- Avocat farci au crabe, crevettes, rouget aux saveurs de Lime, petite sauce vierge maison
- Pomme de terre au four farcie, gambas poêlés, wok de légumes, caviar de hareng fumé et médaillon de foie gras, crevettes grises et beurre blanc au raifort
- Sorbet mangue net orange sanguine avec vodka et passoa
- Contrefilet de veau en sauce aux champignons des bois, panaché de légumes oubliés et autres, charlotte dorée
- Assiette gourmande « maison » (3,4 préparations selon l'inspiration du Chef et du moment)
- Petit moka et sa suite

Prix : 62 €/p. Vins et eaux à prix démocratiques – traiteur : Sébastien Pyck – animation musicale : Salvatore Caltagirone

Inscription : avant le 10 octobre 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 6 de l'année 2023

Confrérie de la Quiche Prépontoise et de la Mirabelle de Metz (France)

Le dimanche 22 octobre 2023

08h30 : accueil – collation salée-sucrée (salle St Denis de la Réunion – route de Lorry 2 à Metz devant les Ponts)

09h45 : mise en habits – appel des confréries

10h15 : chapitre et intronisations

12h30 : apéritif offert par la municipalité

13h15 : agapes préparées par le Domaine la Grange de Condé 57220 Condé Northen

Menu

- Kir mirabelle et ses réductions
- Velouté de butternut, potimarron du Père Lorrain, raviole de volaille, pluche de cerfeuil
- Aumônière de sandre, fondue de poireaux, sauce Nantua au corail d'écrevisse
- Pause fraîcheur
- Montgolfière de volaille fermière, jus réduit au vin jaune et aux girolles, pomme Anna, cocotte de carottes en duo aux fèves vertes
- Tomme de Vézelize et fromage frais de la laiterie d'Elvange, salade croquante d'automne relevée au vinaigre de miel, noix et noisettes éclatées
- Farandole des desserts de notre pâtissier, entremet 3 chocolats, crème pistache, feuillantine pomme poire du verger
- Café et mignardise

Prix : 65 €/p. Boissons non comprises - animation musicale : « Goldfinger »

Inscriptions : avant le 16 octobre 2023

El Confrérie des Courcèlangn's

Le dimanche 22 octobre 2023

09h00 : accueil et petit déjeuner, mise en habit (salle Beghin, av.de l'Hôtel de Ville à Trazegnies)

09h45 : mise en habits

10h00 : appel des confréries

10h30 : 26^{ème} chapitre et intronisations

12h15 : verre de l'amitié

13h15 : repas festif, salle de Miaucourt – rue Paul Pastur 115 à 6180 Courcelles

Menu

- La flûte enchantée de la confrérie et ses amuse-gueule
- Terrine de saumon et sa suite scandinave gravlax
- Velouté St Germain aux croûtons et Parme
- Sorbet pêche de vigne et son genièvre à la pêche
- Le rôti blanc-bleu Vaillampont, pommes dauphinettes et sauce vallée d'Auge
- La religieuse (choux farci amaretto et profiterole caramel)
- Petit noir et praline des confrères

Prix : 55 €/p. Boissons à prix démocratiques – traiteur : Jean-Luc Fayt – animation musicale

Inscription : avant le 16 octobre 2023.

Supplément 1 du bulletin n° 6 de l'année 2023

Confrérie de la Truffe en Lorraine – Vaucouleurs (France)

Le dimanche 05 novembre 2023

08h30 : accueil – petit déjeuner tout truffe espace Lyautey (salle des fêtes)

10h00 : défilé des confréries

11h00 : chapitre et intronisations

13h00 : repas gastronomique autour de la truffe préparé par Jacky Haim

15h00 : thé dansant avec animateur

18h00 : clôture de la journée

Menu

- Mises en bouche truffées
- Artichaut, foie gras aux truffés et parmesan
- Soupe de lentilles aux truffes, brochettes de St Jacques
- Trou lorrain
- Duo d'aiguillettes de poulet et truffes, pané de ris de veau aux truffes
- Brie de Meuse et vignotte de Haute Marne truffés
- Soufflé glacé aux truffes dans sa corolle
- Café et mignardise

Prix : 75 €/p.

Inscriptions : avant le 15 octobre 2023 (places limitées)

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

Faites-le savoir, avant la date indiquée :

- de préférence par le formulaire informatique,
- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)
- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com