

Supplément 1 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie de la Cervoise de Marcinelle Le dimanche 06 octobre 2024

09h15 : accueil (Centre Ifapme de Charleroi ; chaussée de Lodelinsart 417 à 6060 Gilly) – petit déjeuner
10h00 : mise en habit – appel des confréries
10h15 : chapitre et intronisations
12h15 : verre de l'amitié
13h00 : Agapes

Menu

- Le verre de bulles et mises en bouche
- Pâté campagne super des Fagnes accompagné de ses crudités
- Crème de volaille aux petits légumes
- Filet de sole à l'ostendaise
- Sorbet citron
- Pavé de veau sauce bordelaise
- Trilogie du fromager, pain et beurre
- Gâteau du 43^{ème} anniversaire
- Tasse du maître torréfacteur

Prix : 65 €/p. Boissons comprises pendant le repas. Animation musicale par Robert. Traiteur : Roger Nonnweiler
Inscription : avant le 15 septembre 2024. (150 convives)

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits Le dimanche 06 octobre 2024

09h30 : accueil (locaux de l'école communale de Temploux, rue St Fargeau) – petit déjeuner
10h30 : mise en habit – appel confréries – cortège vers le lieu du chapitre (150m)
11h00 : chapitre et intronisations
12h30 : retour vers l'école – verre de l'amitié
13h00 : banquet salle St Hilaire

Menu

- Apéritif : fines bulles et mises en bouche
- Poivrons en velouté, fromage frais aillé et ciboulette
- Farandole de scampis Tiger autour de noix de St Jacques snackées, pomme golden et jus de persil
- Fraîcheur de citron en sorbet, fraises de la ferme d'Enée vinifiées par la confrérie
- Filet de biche crème cognac et petits raisins, légumes variés sur un lit de petits pois, grenailles au beurre de ferme
- Tarte Tatin, glace vanille Madagascar, écume au parfum d'amaretto
- Tasse de moka et ses chocolats belges

Prix : 60 €/p adultes, 28€ - de 12 ans.
Inscription : avant le 26 septembre 2024. (Limité à 120)

Supplément 1 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie du grand Apier de Tilves Le dimanche 06 octobre 2024

09h00 : accueil au musée de l'Abeille, esplanade de l'abeille à Tilff – petit déjeuner
10h30 : mise en habit à l'athénée royal, 6 rue de l'athénée à Esneux
11h00 : chapitre et intronisations
12h00 : apéritif et hydromel offerts, agapes avec animation musicale pendant le banquet

Menu

- Amuse-bouche chaud muffin gougère et ses sauces, plateau américain
- Mille-feuille de fromage de Hesbaye, poire du Limbourg et miel du musée sur lit vert et sa vinaigrette d'hydromel rose
- Ballotine de volaille farcie, à la pi, sauce crémée, gratin dauphinois, suite de légumes
- Tarte Tatin et glace au miel réalisées par la section pâtisserie

**Prix : 45 €/p. Boissons à prix démocratiques. Traiteur : section cuisine traiteur avec maître de salle. Animation musicale. Parking au Lidl.
Inscription : avant le 26 septembre 2024.**

Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne Le samedi 12 octobre 2024

14h15 : accueil INDSE (Institut ND Séminaire, rue piconrue 6 à Bastogne)
15h15 : mise en habit - appel des confréries
15h30 : défilé dans la grand-rue, cérémonie de la remise des clefs de la ville
16h15 : 65^{ème} chapitre et intronisations (salle de l'espace 23)
19h00 : apéritif suivi du banquet (salle de l'INDSE)

Menu

- Bulles apéritives et mises en bouche
- Le cabillaud sauce moutarde gros grains et orange, écailles de saucisson d'Ardenne, perles de couscous, petits pois, jus d'herbe
- La pomme verte en brunoise, Calvados AOC, sa fraîcheur en sorbet, pépins de framboises
- La caille de Normandie en magrets, petits champignons blancs, lardons braisés, le tout dans un écrin feuilleté, choux romanesco, carottes thym, princesses, grenailles beurre et ail brun sur une lice de céleri
- La noix d'Ardenne saladine, vinaigrette mayonnaise
- Tarte Tatin avec sa glace vanille bourbon Madagascar
- Tasse de moka

**Prix : 59 €/p. Boissons non comprises - traiteur Stiénon
Inscription : avant le 01 octobre 2024.**

**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 sur le site de notre confrérie
- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com
- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59) ce moyen est à utiliser en dernier recours.