

Supplément 4 du bulletin n° 4 de l'année 2024

Confrérie de la Double Enghien

Le samedi 07 septembre 2024

17h00 : accueil au Collège St Augustin, pavé de Soignies 1 à Enghien

17h30 : mise en habit et appel des confréries

17h45 : intronisations dans la chapelle du collège

19h15 : apéritif salle des fêtes du collège

20h00 : repas

Menu

- Buffet de produits du terroir Wallon
- Boulettes à la sauce Double Enghien accompagné de ses frites fraîches
- Buffet de fromages de nos régions
- Dégustation du brassin spécial des 40 ans
- Pièce montée « 40^{ème} anniversaire
- Café ou thé

Prix : 58 €/p (all in). Boissons à discrétion durant la Tasterie (eaux, coca, vins, Double Enghien). Animation musicale par l'orchestre du Collegian's band. Cadeau souvenir. Inscription : avant le 26 août 2024.

Consulat de la Mirabelle de Lorraine (50^{ème} chapitre)(France)

Le samedi 07 septembre 2024

09h30 : accueil et buffet tradition à volonté avec boissons (centre des Congrès, av.de St Dié 9 à 88000 Epinal

10h30 : mise en habit

10h45 : appel des confréries

11h15 : chapitre – intronisations

13h00 : repas dansant

Menu

- Apéritif servi à table : punch Mirabelle et 4 mises en bouche
- Opéra de foie gras, quatre-quarts épicé, foie gras de canard et compotée de mirabelles
- Trou lorrain au sorbet de mirabelle
- Noix de joues de port fondantes, sauce aux morilles en cocotte, écrasé de pdt au pesto et crumble de légumes
- Montagnard et son chou chic aux fruits secs et noix, salade du moment
- Gâteau du 50ème

Prix : 65 €/p. Pain, eaux, boissons, vins à volonté (mais consommation modérée), champagne offert par la confrérie pour le 50^{ème}. Ambiance musicale par Romain Dupuis. Inscription : avant le 31 août 2024.

Supplément 4 du bulletin n° 4 de l'année 2024

Ordre des Preux Compagnons de la Terre de Bry (Morlanwelz)

Le samedi 07 septembre 2024

09h00 : accueil, petit déjeuner, mise en habit (Institut Technique Morlanwelz, rue Abel à 7140 Morlanwelz)

09h00 : mise en habit

10h30 : appel des confréries, cortège en fanfare vers l'église (St Martin, Grand Place, Morlanwelz)

11h00 : chapitre et intronisations, verre de l'amitié

12h45 : retour ITM

13h00 : apéritif et banquet

Menu

- Apéritif et ses mises en bouche
- Carpaccio de betterave, foie gras de canard, anguille fumée, croûtons et jets de légumes, sauce légère au curry de Madras
- Trio de St Jacques en 3 déclinaisons maison, surprise de garniture
- Trou normand au Pineau des Charentes
- Joue de porcelet Piétrain braisée à la Leffe blonde, jus de viande corsé au poivre de Séchouan, Picasso de légumes et charlottes dorées
- Traditionnelle tarte au sucre blond
- Petit Moka

Prix : 60 €/p. Traiteur Sébastien Pyck

Inscription : avant le 28 août 2024.

Ordre des Chevaliers d'Aulne

Le samedi 14 septembre 2024

08h30 : accueil (petit déjeuner) Abbaye d'Aulne, rue Vandervelde 275 à 6534 Gozée

09h15 : appel des confréries

09h30 : cortège vers la ferme abbatiale

10h00 : messe (chorale « Val Heureux » et trompettes)

11h00 : intronisations

12h45 : verre de l'amitié

13h30 : banquet

Menu

- Apéritif Cava et ses mises en bouche
- Ravioles de homard, bisque crémée, tuile de pain
- Granité à la méditerranéenne, garniture d'agrumes
- Carré de porc ibérique cuit à basse température, jus corsé au porto, purée de pdt au beurre de ferme, tomate au romarin, panais et carotte violette
- Trilogie de fromages du Bois Roussel, petite salade à l'huile de noix, raisins et fruits secs
- Crème brûlée à la lavande, tartelette écrasé de framboise à la menthe fraîche
- Café, décaféiné, thés et infusions servis au bar, biscuits maison disponibles au bar

Prix : 63 €/p. (enfants – de 12 ans = 25€). Boissons non comprises - traiteur Etienne Dufiefs

Inscription : avant le 31 août 2024.

Supplément 4 du bulletin n° 4 de l'année 2024

Confrérie Gastronomique de la « Gatte d'or » Hubinne-Hamois

Le dimanche 15 septembre 2024

08h30 : accueil – restauration (Office communal du Tourisme et de la culture, rue d'Hubinne 25 à Hamois)

09h15 : mise en habit

09h30 : départ en cortège vers la salle de la fanfare à Hubinne

09h45 : 25^{ème} chapitre

12h00 : apéritif à l'office communal du tourisme

13h00 : banquet

Menu

- Crémant d'Alsace et 2 dégustations gastronomiques (froide et chaude, thème retour de vacances d'Italie)
- Salade folle de melon Cavaillon, dés de saumon de truite fumés, tomates cerises allongées et vinaigrette balsamique
- Duo de joue de veau braisée et escalope de foie gras poêlé, betterave, haricots « coco » et mâche, vinaigrette tiède aux fruits exotiques et perles de grenadine
- Sorbet pêche de vigne et son eau de Villée
- Carré de cochon de lait légèrement saumuré, réduction de notre bière ambrée et de miel avec petit jus de viandes au romarin, palette de légumes, gratin dauphinois
- Assiette aux 4 fromages affinés
- Assiette surprise de dessert
- Buffet café et sa suite en 2 buffets – le petit Irish Coffee

Prix : 60 €/p. Boissons non comprises. Traiteur : Sébastien Pyck. Animation musicale : Andrea Caltagirone.

Inscription : avant le 06 septembre 2024.

Confrérie de la Crevette Grise de Fort-Mahon plage (France)

Le samedi 21 septembre 2024

08h00 : accueil – petit déjeuner salé-sucré (salle Aimé Savary, rue des écoles)

09h00 : mise en habit – photo de groupe

09h30 : départ vers le cinéma VOX - intronisations

12h00 : défilé vers l'esplanade de la plage avec les Pipi Band de Péronne

12h30 : regards sur la plage

12h45 : défilé vers la salle Aimé Savary

14h00 : déjeuner de gala Salle Polyvalent

19h00 : bisque de crevettes de la confrérie

Menu

- Apéritif – mises en bouche
- Mousseline de merlan aux crevettes grises, sauce aux crustacés
- Trou de l'amitié Franco-Belge
- Panaché de saumon et cabillaud en marinière de moules, velouté safrané, risotto de langues d'oiseaux, julienne de légumes
- Fruité du boulonnais, écume de Wimereux, salade mêlée aux amandes
- Charlotte aux fraises, coulis de framboises
- Café

Prix : 80 €/p. Vins, eaux et jus de fruit sur table. Bière et Champagne en supplément. Traiteur : Tony Lestienne (1 étoile Michelin) – animation : Steve Deparis

Inscription : avant le 06 septembre 2024.

Vendredi 20 : possibilité repas soir : Brasserie Fruits de mer « l'Hippocampe », 1333 av.de la plage, **prix35€**

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.