

Supplément 2 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Jurade Princière de Chimay Le dimanche 06 octobre 2024

08h00 : accueil et petit déjeuner (Collège St Joseph, rue de Virelles 75 à 6460 Chimay)
08h45 : mise en habit – appel des confréries - cortège
09h30 : 37^{ème} chapitre et intronisations (château de Chimay)
11h30 : verre de l'amitié
13h00 : repas gastronomique salle des sports du collège

Menu

- Crémant d'Alsace et ses zakouskis chimaciens
- Assiette wartyoise avec truite fumée et escavêche de Chimay IGP à la truite de Cendron accompagnée de ses garnitures
- Sorbet citron relevé au gin « Lou »
- Buffet chaud : Contrefilet de veau en sauce Marsala ; Pluma Iberico jus de viande corsé avec Chimay verte cuit basse température ; plat d'Edgard (bœuf) à la Chimay rouge ; 4 légumes de saison, gratin dauphinois
- Assiette de fromages de Chimay et sa garniture
- Omelette norvégienne avec glace maison et 2 coulis de fruits de saison
- Petit Delahaut et son spéculoos Chimay

Prix : 65 €/p. Traiteur : Sébastien Pick
Inscription : avant le 30 septembre 2024. (Places limitées)

Confrérie des Cochoneux de la Seille Le dimanche 13 octobre 2024

09h30 : accueil (salle Faher, rue de la mairie à 57420 Verny)
10h45 : mise en habit – appel confréries – cortège pour le parc du château en passant par le petit marché
11h30 : chapitre et intronisations
13h00 : retour vers la salle – apéritif et agapes
13h30 : repas préparé par David Collignon, animation par l'orchestre « Eddy's music »

Menu

- Crémant d'Alsace, blinis de saumon gravlax, mini feuilleté de veau aux morilles, verrine du chef
- Assiette de cochon de lait des Cochoneux de la Seille
- Tourte de ris de veau et foie gras, salade de mâche, vinaigrette à l'oignon rouge
- Trou lorrain
- Pavé de veau cuit en basse température, sauce girolles, brochettes de pdt grenaille à la fleur de sel et tube de courgette gratinée
- Duo de fromages affinés, mesclun de salade aux noix
- Gourmandise façon crème brûlée
- Café - thé

Prix : 65 €/p. Boissons comprises
Inscription : avant le 30 septembre 2024.

Supplément 2 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie de Jean de Nivelles Le samedi 19 octobre 2024

09h00 : accueil à « Nos Tayons » rue Ste Barbe 19 à 1400 Nivelles
10h00 : chapitre
12h00 : verre de l'amitié
13h00 : ferme de Willambroux, chaussée de Mons 14 à 1400 Nivelles

Menu

- Entrée : cassolette de la mer, crème et vin blanc **OU** carpaccio de bœuf au pesto, roquette et parmesan
- Trou normand : sorbet citron **OU** sorbet citron façon colonel
- Plat : dodine de chapon, crème fine champagne, trio de légumes, galette de pdt **OU** roulade de sole à la bretonne, gratin dauphinois et légumes de saison

Prix : 60 €/p comprend un apéritif et zakouskis, un potage, un dessert surprise et 2 bouteilles d'eau par table, les autres boissons à prix démocratiques.

Inscription : avant le 04 octobre 2024. (Limité à 80)

Confrérie St Arnoul du Comté de Chiny Le samedi 19 octobre 2024

09h15 : accueil (salle de la maison du 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 : 57^{ème} chapitre et intronisations (salle de la maison)
13h00 : verre de l'amitié
13h30 : agapes au centre culturel et sportif « Charles Leleu », av. Gilson 48 à Izel

Menu

- Bulles et mises en bouche
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, balsamique, foie gras et échalotes rouges marinées au vinaigre de vin
- Cassolette de blanquette de saumon, cabillaud, St Jacques, moules, sauce aux filaments de safran, citron vert et arôme léger de vanille de Madagascar
- Sorbet mangue et son petit gin de Namur
- Filet de canette au four, nem de sa cuisse confite, réduction de Kriek vin rouge, jus de volaille et cerise, palette de légumes et charlottes dorées
- L'assiette gourmande « maison ». 3 ou 4 préparations selon l'inspiration du chef et du moment
- Petit moka et sa suite

Prix : 70 €/p. Boissons non comprises - traiteur Sébastien Pick. Ambiance musicale : Salvatore Caltagirone.

Inscription : avant le 09 octobre 2024. (limité 170)

Supplément 2 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie des Cépages de La Louve Le dimanche 20 octobre 2024

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

09h30 : mise en habit – appel des confréries

10h00 : 30^{ème} chapitre et intronisations

12h15 : verre de l'amitié

13h30 : banquet au restaurant « La ferme du coq », boulevard du coq 44 à 7100 La Louvière

Menu

- Apéritif maison et son assortiment de dégustations
- St Jacques rôties à la fleur de sel, mousseline de patates douces et cerfeuil
- Crème de céleri rave, petit salé
- Sorbet
- Filet pur de marccassin grillé, pommes fondantes et airelles confites, purée de marron, crème au grué de cacao
- Assiette du maître fromager avec la mise à l'honneur de notre fromage « Le Cavet »
- Gâteau du 30^{ème}
- Moka

Prix : 65 €/p. Ambiance musicale assurée.

Inscription : avant le 09 octobre 2024.

Ambassade du lapin à la Bière de Philippeville Le samedi 02 novembre 2024

08h30 : accueil autour du buffet sucré-salé (restaurant « La côte d'or », rue de la gendarmerie 1 à 5600 Philippeville)

09h15 : appel des confréries suivi d'une surprenante balade

10h30 : chapitre suivi de la Schwendi d'honneur (chapelle ND des remparts, rue des religieuses 19 à 5600 Philippeville)

13h00 : apéritif et disnée dans une ambiance musicale (restaurant « la côte d'or »)

Menu

- Bulles et gourmandises des lapins
- Royale daurade en filet, baratée au caviar Avruga
- Fraîcheur de nos vergers en découverte
- Notre jeannot en philippevillaine, corbeille de nos potes âgés, nobles tubercules
- Amour de souris en trio
- Montélimar en hiver, bisque de fruits rouges
- Réveil des belles-mères en buffet

Prix : 57 €/p. Menu enfant (jusque 12 ans) sur demande, si nombre suffisant : apéro, croquette de fromage, boulet sauce lapin, dessert = 20€.

Inscription : avant le 25octobre 2024. (Places limitées)

Supplément 2 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie (Dinant) Le samedi 09 novembre 2024

09h15 : accueil et petit déjeuner (salle « La Balnéaire », casino de Dinant, Bd des Souverains 6 à 5500 Dinant)
10h15 : mise en habit – appel des confréries
10h30 : chapitre et intronisations (animation monsieur Bodard et intermède « pékèt en godin chocolat »)
12h00 : photo de groupe le long de la Meuse
12h15 : dégustation de bières wallonnes
13h15 : apéritif (servi à table) et repas gastronomique traiteur Yvon

Menu

- Apéritif automnal spécial 45^{ème} et son assiette de 6 mises en bouche
- Belle « alouette » de Dinant façon plat d'anthologie du restaurant Bruno à Lorgues avec sa râpée de truffes
- Sorbet groseille décoiffé d'un vieux pékèt
- Pavé de cerf de nos Ardennes confit aux morilles à la bière Val-Dieu triple golden caramélisée et baies des Fagnes
- Assiette de fromages sur mesclun à la vinaigrette de noisettes
- Sabayon à la bière Val-Dieu brune et glace rhum-raisin
- Café et gougouilles servis à table (cadeau du 45^{ème} à tous les participants)

Prix : 76 €/p. Tout compris. Eaux, bières, vins en accords mets servis à discrétion. Traiteur : Yvon. Animation musicale : Andréa Caltagirone.

Inscription : avant le 04 novembre 2024. (Places limitées)

Vendredi 08 : pour les participants qui arriveront la veille : visite brasserie « La Caracole », dégustation, souper (boissons comprises) = 30€

Confrérie de la Couque de Dinant Le samedi 16 novembre 2024

14h30 : accueil (collège ND de Bellevue, rue de Bonsecours 2 à 5500 Dinant) et petite collation
15h30 : mise en habit
16h00 : chapitre
18h00 : verre de l'amitié et agapes

Menu

- Apéritif et mises en bouche (bulles et flamiche dinantaise)
- Duo de pâtés sur toast couque de Rins, potage St Germain au saucisson à la couque
- Trou normand à base de gin d'Coûtches
- D'jote di Nameur
- Pain perdu brioché accompagné de la glace à la couque arrosé au « Divo Nant

Prix : 49 €/p. Boissons non comprises

Inscription : avant le 05 novembre 2024.

Supplément 2 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie des Djoyeûs Neûrs Djâkes Dèl Légia Le samedi 26 octobre 2024

16h30 : accueil (Institut St Laurent, rue St Laurent 29/31 à 4000 Liège)

17h45 : mise en habit

18h00 : intronisations et verre de l'amitié

19h00 : apéritif

20h00 : repas

Menu

- Assiette de mises en bouche
- Joues de loup de mer, émulsion de beurre citronné aux câpres, cordon de mousseline
- Sorbet au pékèt de la confrérie
- Pluma blanche ibérique sur lit de chicons, réduction à la Neûrs Djâkes Dèl Légia, fond d'artichaut façon Clamart, buisson de pdt à la Sarladaise
- Poire glacée en trompe l'œil, crème vanille à la Peurette de nos amis

Prix : 50 €/p. Boissons à prix démocratiques. Traiteur Cédric Leboeuf. Ambiance musicale par le groupe « Si on chantait »

Inscription : avant le 20 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.