

Supplément 3 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie de Wandalino Le dimanche 06 octobre 2024

09h30 : accueil (salle « Le Colébie » place de l'église)
10h15 : appel des confréries à la maison des Associations (Les Hayettes 152)
10h30 : chapitre
11h45 : apéritif suivi du banquet

Menu

- Apéritif du cornouilleux
- Assiette du pêcheur : Saumon belle-vue, chicon aux crevettes grises, scampis, grosses crevettes sur lit de salade, sauce cocktail
- Velouté de butternut et copeaux de lard fumé
- Sorbet à la cornouille
- Filet de lapereau farci, sauce wandalino, grenailles au thym, tomate aux petits pois, carottes fanes
- Trio de fromages
- Dessert de méli-mélo
- Irish – café et mignardises

**Prix : 55 €/p. Boissons non comprises.
Inscription : avant le 27 septembre 2024.**

Confrérie de la Quiche Prépointoise et de la Mirabelle de Metz (F) Le dimanche 20 octobre 2024

08h30 : accueil – petit déjeuner salé-sucré (salle St Denis de la Réunion, route de Lorry 2 à 57050 Metz devant les Ponts)
09h45 : mise en habit – appel confréries
10h15 : chapitre et intronisations
12h30 : apéritif
13h15 : agapes préparées par le traiteur : GALL

Menu

- Apéritif et ses mises en bouche
- Foie gras et son accompagnement
- Cassolette de noix de St Jacques sur lit de poireaux
- Trou lorrain
- Paleron de veau confit et son accompagnement
- Fromage, salade, raisin
- Assiette gourmande
- Café et ses mignardises

**Prix : 65 €/p. Boissons non comprises
Veille du chapitre à 19h, repas à 30€
Inscription : avant le 15 octobre 2024.**

Supplément 3 du bulletin n° 5 de l'année 2024

Confrérie de la Gribousine

Le samedi 26 octobre 2024

13h30 : accueil (Abbaye St Berthuin, Cloître de l'Abbaye, Fond de Malonne 127 à 5020 Malonne)

14h45 : 16^{ème} chapitre

16h45 : verre de l'amitié

18h00 : banquet de la confrérie

Menu

- Fines bulles et son assiette de mises en bouche froides et chaudes
- Duo de joue de porcs de Piétrain braisée et foie gras poêlé, betterave, haricot coco et mâche, vinaigrette aux fruits exotiques
- Sorbet au melon et sa poire Williams
- Râble de lapereau farci au ris de veau et pistaches, sabayon moutardé comme chez Bister, légumes de saison et gratin de pdt
- Dessert surprise selon l'inspiration du chef et du moment
- Petit Delahaut et sa suite en 2 buffets – petit mokaretto

Prix : 56 €/p.

Inscription : avant le 21 octobre 2024. (Limité 250)

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.