

## **Supplément 4 du bulletin n° 5 de l'année 2024**

### **Ordre des Amis de Manneken-Pis Le samedi 26 octobre 2024**

10h30 : rassemblement à la statuette où manneken-Pis offrira son « Fovel »  
11h30 : départ en cortège vers l'Hôtel de ville (fanfare du Meyboom)  
12h00 : chapitre  
13h30 : départ en fanfare vers le restaurant  
14h00 : banquet de l'amitié « Fête de l'iris », restaurant-hôtel Bedford rue du Midi 166 à 1000 Bxl

#### **Menu**

- Apéritif cava + zakouskis
- Brochettes de scampis au beurre citronné + salade
- Filet mignon de veau aux pleurotes et moutarde
- Misérable

**Prix : 75 €/p. Boissons comprises : apéritif, bière, minimum 3 verres de vin p/p**  
**Inscription : avant le 15 octobre 2024.**

---

### **El confrérie Dès Courcelangn's (Courcelles) Le dimanche 27 octobre 2024**

09h00 : accueil – petit déjeuner (salle Beguin, av. de l'hôtel de ville à Trazegnies)  
09h45 : mise en habit – appel confréries  
10h30 : chapitre et intronisations  
12h15 : verre de l'amitié  
13h15 : repas festif salle de Miaucourt (rue Paul Pastur 115, 6180 Courcelles)

#### **Menu**

- La flûte enchantée de la confrérie et ses mises en bouche
- Oxtail à notre façon, joues de blanc bleu confites
- Croustade de filet de sole et saumon fondue aux poireaux
- Sorbet poire et Williams
- Médaillon de veau façon Rossini au porto, barquette de Bintjes, méli-mélo de légumes
- Camembert frit sur salade folle
- Gâteau à la crème pralinée et son caramel
- Le petit noir (ou le thé) qui réchauffe et la praline des confrères

**Prix : 60 €/p. Boissons non comprises à prix démocratiques. Ambiance musicale assurée.**  
**Repas : Jean-Luc Fayt (commanderie de Vaillampont)**  
**Inscription : avant le 19 octobre 2024.**

---

## Supplément 4 du bulletin n° 5 de l'année 2024

### **Confrérie de la Truffe en Lorraine de Vaucouleurs (F) Le dimanche 03 novembre 2024**

08h30 : accueil – petit déjeuner (espace Lyautey à Vaucouleurs)  
10h00 : défilé des confréries  
11h00 : chapitre et intronisations  
13h00 : repas gastronomique autour de la truffe  
15h00 : thé dansant animé par l'orchestre « Free Son »  
18h00 : clôture de la journée

#### **Menu**

- Apéritif et ses mises en bouche truffée
- Salade de pieds de cochon aux truffes
- Velouté de potiron et sa brochette aux St Jacques
- Trou lorrain
- Fondant de bœuf braisé aux truffes et son gâteau de légumes oubliés
- Fromage : Langres et Brie de Meaux
- Moelleux aux trois chocolats

**Prix : 75 €/p. Boissons non comprises  
Inscription : avant le 20 octobre 2024.**

-----

### **Royale Confrérie des Chauves de Belgique Le dimanche 27 octobre 2024**

10h30 : accueil avec café (salle culturelle (hall des sports) rue Vanderveken 114 à 1083 Ganshoren)  
11h00 : mise en habit, appel des confréries  
11h30 : chapitre et intronisations  
13h00 : apéritif suivi du banquet

#### **Menu**

- Les bulles et leurs accompagnements
- Pavé de cabillaud en écailles de chorizo sur un marécage tropézien, rouille et salicorne
- Sorbet avec l'élixir de la confrérie
- Souris de cerf à la bière et au spéculoos, lard fermier confit, rosace de pommes sarladaises, golden caramélisée et baies des Fagnes
- Paris-Brest, mousse praliné et parfum liégeois, caramel beurre salé

**Prix : 60 €/p. Boissons non comprises. Animation musicale : DJ Patou  
Inscription : avant le 19 octobre 2024.**

## **Supplément 4 du bulletin n° 5 de l'année 2024**

### **Confrérie des Chevaliers de la Bourlette**

#### **Le samedi 16 novembre 2024**

09h00 : accueil et déjeuner (salle du viaduc 4 à 150 Anderlues)

10h15 : appel des confréries et cortège en musique

10h45 : chapitre (centre culturel, place Albert 1<sup>er</sup> à Anderlues)

12h00 : verre de l'amitié

13h15 : banquet (salle du viaduc)

#### **Menu**

- Mises en bouche 3 p/p
- Croquette de homard, tombée de petits légumes et beurre à la Tip-Top
- Sorbet aux poires
- Poitrine du coucou de Malines rôtie sur peau, crème au crémeux du baron « Thuillies », écrasé de pdt, poireaux grillés
- 3 fromages de notre région
- Lingot aux cerises et chocolat noir, crème anglaise
- Café

**Prix : 60 €/p. menu élaboré par Alain Boschman (restaurant Le Grand Ryeu. Animation musicale**

**Inscription : avant le 09 novembre 2024.**

-----

### **Confrérie d'Il Crass D'Jotte Houffalize**

#### **Le dimanche 17 novembre 2024**

10h00 : accueil et petit déjeuner (centre de vacances Vayamondo – Ol Foss d'Outh)

10h45 : mise en habit

11h00 : chapitre

13h00 : apéritif

13h30 : banquet suivi d'un après-midi dansant

#### **Menu**

- Apéritif et zakouskis
- Il Crass d'jotte revisitée, poitrine de cochon confite, fraîcheur de chou, émulsion de saindoux
- Cappuccino de topinambour au lait d'amande
- Gigue de biche cuite basse température, jus corsé aux fruits rouges fermentés, pomme Anna et sauté de champignons
- Fromages de notre région
- Tartelette au chocolat et caramel de miso, glace vanille
- Café et mignardises

**Prix : 55 €/p.**

**Inscription : avant le 08 novembre 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](mailto:bernard.wautelet56@gmail.com)**

**- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59) ce moyen est à utiliser en dernier recours.**