

Supplément 1 du bulletin n° 7 de l'année 2024

Confrérie du Vin du Perron à Statte-Huy Le samedi 11 janvier 2025

15h00 : accueil au restaurant « La Goutte », chaussée de Tirlement16 à 4261 Braives
15h30 : mise en habit
15h45 : chapitre - intronisations
18h00 : apéritif
18h45 : banquet

Menu

- Roulade saumon fumé et fromage frais, pommes, céleri et crème aux herbes
OU
Parmentier au canard confit, patates douces, sauce chorizo doux, roquette
- Le petit givré
- Filet de poularde en croûte d'épices, jus réduit, pleurotes, petits légumes, gratin dauphinois
OU
Filet de poisson du moment, purée au pesto, poireaux confits, tomate chaude
- Sablé breton garni d'une crème vanille-cannelle, pommes caramélisées
OU
Trio de dessert : javanais, mini cornet mousse stracciatella, glace spéculoos
- Café et mignardises

**Prix : 67 €/p. Vin et boissons à discrétion à table. Maximum 100 places.
Inscription : avant le 02 janvier 2025.**

Confrérie du Grand Feu de Bouge Le samedi 01 février 2025

19h00 : accueil dès 19h00 à la salle « Le Bienvenu » chemin des Archiducs 32 à 5100 Wépion

Menu

- Apéritif – assiette de mises en bouche servi à table
- Assortiment de pâtés de gibier, confit aux oignons et figues
- Cassolette ostendaise, sauce bisque
- Filet de perdreaux à la Brabançonne, rösti, légumes de saison
- Moelleux au chocolat, glace vanille, crème anglaise bourbon
- Moka

**Prix : 50 €/p. Boissons à prix démocratique.
Inscription : avant le 23 janvier 2025.**

Supplément 1 du bulletin n° 7 de l'année 2024

Confrérie des Chevaliers du Malt de Hannut Le samedi 01 février 2025

09h00 : accueil – petit déjeuner sous forme de buffet, traiteur « Red dingue » Quentin Stenuit. Rue de Namur 151 à Avin-Hannut

10h30 : appel des confréries

11h00 : chapitre

12h30 : verre de l'amitié

13h30 : apéritif et banquet (salle des 10 Bonniers, rue St Pierre 2 à 4280 Avin-Hannut)

Menu

- Apéritif (cava) - mises en bouche (boudin au chou blanc, trait de moutarde, jambon fumé, carrés de mozzarella et pesto, pain à l'ancienne, dégustation de la Kriek)
- Saumon rouge en deux variations en nage de jeunes pousses d'épinard
- Rouget barbet en filet, sauce émulsionnée et bisquée, canapé de couscous perle et pois, jus écrémé au cerfeuil, points de poivrons rouges
- Fond de cerises, fraîcheur acidulée genièvre et vin adoucit
- Filet de biche, sauce cognac et raisins, légumes du moment posés sur fond de céleri, grenailles, beurre persil et ail frais
- Présentation de trois desserts gourmands, écume à la vanille de Madagascar
- A table, la rase de moka

**Prix : 60 €/p. Traiteur Luc Stiénon. Vins et eaux à prix roturiers. Sono Holiday Philippe Habran.
154 places disponibles.**

Inscription : avant le 25 janvier 2025.

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.