

Invitation 1 de l'année 2026

**Confrérie du Vin du Perron à Huy
Le samedi 10 janvier 2026**

15h00 Accueil à la salle des fêtes de Sclayn, rue Dr Parent 275/303 à 5300 Andenne

15h30 Mise en habits.

15h45 Chapitre du 55ème anniversaire ; intronisations.

18h00 Apéritif : Crémant de la Confrérie

18h45 Banquet

Menu

Apéritif & zakouskis froids et chauds

- **Choix E1 : Tartare de saumon, échalotes, pignons de pin, aneth et câpres, Disque de pâte feuilletée et sauce gravelax**

Ou

Choix E2 : Oignon doux des Cévennes farci au lapin, sauce à la liégeoise et oignon ring

- **Choix P1 : Demi-magret de canard, crêpe salée farcie aux légumes, sauce hoisin.**

Ou

Choix P2 : Filet de lieu noir cuit sur peau, crème de bisque, tombée de poireaux au vin blanc et brochette de pommes de terre grenaille confites.

- **Choix D1 : Galet tout chocolat, mousse au chocolat, ganache au chocolat gold et brownies**

Ou

Choix D2 : Galet au crémeux citron, biscuit sablé et meringue

- **Café**

Prix : 70 €/p. (Sélection de vins et boissons). Animation musicale

Inscription : avant 02 janvier 2025

Confrérie Saint Antoine de Blehen

Le dimanche 18 janvier 2026

- **Dès 9h00 : à la Brasserie du Flo Rue du Château 17 à Blehen, accueil et petit-déjeuner des confréries.**
- **10h : en l'église Saints Pierre et Paul de Blehen, messe solennelle en l'honneur de Saint-Antoine au cochon, messe chantée par la chorale "Swinoupartou".**
- **11h15 : sur le parvis de l'église, un (ou deux) verre(s) de péket à la main, vente aux enchères des 1/2 têtes de porcs, cette année au profit de la jeune troupe de théâtre « En scène / Les vendredis du théâtre », qui allie jeunesse, dynamisme et passion (aidons l'implication culturelle villageoise).**
- **11h45 dans l'église, chapitre d'intronisations. A cette occasion, vous dégusterez notre charcuterie traditionnelle (Boucherie à la maison à Abolens) et notre cuvée produite dans la brasserie du Flo à Blehen.**

Dans la foulée du chapitre, salle des 10 Bonniers à Avin Rue St Etienne 2 à 4280 Avins, notre repas traditionnel.

Menu

Soupe de nos campagnes.

Trou de la Confrérie.

Traditionnelle potée liégeoise, lard fumé grillé et jambon de cochon de lait, accompagnements du potager, sauce moutarde à l'ancienne.

Chaude pomme de nos vergers, pelée et flambée, mini lacquemant avec son sirop, quenelle glacée à la vanille, café.

Prix : 44 €/p. Boissons non comprises. Animation musicale : Jean-Marie Moureau

Inscription : avant 05 janvier 2026

Cette confrérie n'accepte que 5 à 6 personnes maximum d'une même confrérie. À la suite de certaines doléances, les 4 habitués de notre Confrérie qui se rendaient à Blehen, céderont leurs places aux éventuels amateurs.

Invitations 1 de l'année 2026

Ordre de Gambrinus

Le samedi 31 janvier 2026

09h00 Petit déjeuner – complexe sportif Ganshoren, rue Vanderveken 114, 1083 Ganshoren (parking aisé)

10h00 Mise en habit, appel des confréries et début du chapitre

12h30 Apéritif

13h00 Début des agapes

Menu

Apéritif fourni servi à table

Salade folle de filet de caille, la cuisse confite, magret de canard fumé, dés de foie gras et crème balsamique

Coupelle croustillant de gambas au sésame, barigoule d'artichauts rôtis avec fèves des Marais juste poêlées-

Trou chicon

Contre filet de veau façon Périgourdine (foie gras et jus de truffes), jardin de légumes de saisons et grenailles poêlées

Assiette de Fromages belges avec fruits frais et pain gris aux noix

L'assiette gourmande « Maison » 3-4 préparations selon l'inspiration du Chef et du Moment-

Le petit mokaretto

Prix : 67 €/p. Boissons non comprises. Traiteur : Sébastien Pyck

Inscription : avant 16 janvier 2026.

Royale Confrérie des Compagnons du Witloof d'Evere

Le dimanche 15 février 2025

* 09 h 30 : accueil des invités et collation

* 10 H 30 : appel des confréries

* 11 H 00 : chapitre et intronisations

* 13 H 00 : agapes aux saveurs locales sous la maîtrise de notre traiteur historique.

L'animation musicale est assurée par Michel Ianiri.

Menu

Apéritif : La « Pêcheresse" offerte par nos parrains de l'Ordre du Faro ; mises en bouche préparées par la confrérie.

En premier service : rillettes et terrine aux chicons, quelques condiments, présentés en ramequin individuel, confiture de witloofs et pain baguette

Pour suivre : le velouté de witloofs, chips de Serrano et pancetta, un filet d'huile de persil plat.

En intermède : le nectar de la confrérie

Pour continuer, servi en buffet, et à discrétion : la noix de jambon marinée aux épices, braisée dans son jus, chiconnette caramélisée avec une sauce Mornay, pommes purée au bon beurre

Pour terminer : un baba au rhum servi avec crème fraîche à la louche

En buffet : le café, thé et quelques douceurs...

Une bouteille d'eau plate est disposée à table.

Les vins, softs, bières et eaux sont disponibles au bar à prix d'amis.

Prix : 50 €/p. Maximum 200 convives

Inscription : avant 01 février 2026

Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,
Faites-le savoir, au **moins 8 jours avant** la date indiquée :

- soit par le formulaire informatique sur le site de notre confrérie (fortement conseillé)
- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com
- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59) ce moyen est à utiliser en tout dernier recours.