

Invitations 2 de l'année 2026

Confrérie de la Double Enghien
Le samedi 07 février 2026

**9h30 : Accueil dans le locaux du Haut et Noble Serment des Arbalétriers de Saint Jean-Baptiste
Petit déjeuner local (Maton & Café), Bâtiment situé juste à la droite de l'entrée du Parc du
Château d'Enghien**

10h20 : Mise en habits et appel des Confréries

**10h30 : Cérémonie d'intronisation des nouveaux Ambassadeurs de la Confrérie de la Double
Enghien dans la salle des Combles des Écuries**

**11h45 : Cortège pour nous rendre jusqu'à la statue du Titje d'Enghien Découverte de son
nouveau costume offert par la Confrérie de la Bière du Betchard de Tubize**

**12h15 : Apéritif offert au Château d'Enghien Bières de la Brasserie de Silly accompagnées
de nos boulettes à la sauce Double Enghien**

13h15 : Repas servi dans les salles du Château d'Enghien

Menu

- Foie Gras maison Alexandre Lime, Chutney-Poire, salade de moutarde.
- Bar rôti au jus de carottes à l'orange, petits pois et céleri relevés au gingembre.
- Filet de biche, champignons des bois, sauce au vin.
- Vacherin
- Café et mignardises

Prix : 65 €/p. Boissons non comprises.

Inscription : avant 23 janvier 2026.

Confrérie des Chevaliers de l'Ordre de la Cravache beaurinoise
Le samedi 07 février 2026

16.30 heures : Accueil des Confréries - verre de l'amitié - mise en habits

17.30 heures : Chapitre d'intronisations

19.00 heures : Agapes confraternelles

Menu

- Le brouet en folie
- Cravachet à volonté
- Dessert de la Cité Mariale
- Café

**Ne changeant pas une équipe qui gagne, la « Cave de Batisse » assurera le choix des vins.
La Tournée Beurinoise coulera à flots, et l'ambiance musicale sera évidemment assurée !**

Prix : 35 €/p.

Inscription : avant 01 février 2026

Invitations 2 de l'année 2026

Confrérie Royale du Grand Feu de Bouge
Le samedi 07 février 2026

Samedi 7 février 2026 à 19h00, en la salle « Le Bienvenu » à Wépion, Chemin des Archiducs, 32 à 5100 Wépion

Notre traiteur vous y accueillera dès 19h00

Menu

- **Apéritif & son assiette de mises en bouche servis à table**
- **Vitello tonnato de veau**
- **Risotto d'asperges vertes et scampis sauce safran, tuile de parmesan**
- **Caille farcie au foie gras, sauce fine champagne et crème de patate douce**
Accompagnée de légumes de saison et pommes de terre gratinées
- **Poire Belle Hélène**
- **Moka**

Prix : 50 €/p. Boissons non comprises.

Inscription : avant 28 janvier 2026

Confrérie de l'Aumônière de Malonne
Le samedi 14 février 2026

15h00 : Accueil au cloître de l'Abbaye de Malonne

16h00 : Appel des Confréries, Cortège vers la salle du Chapitre en passant Place de l'Aumônière

16h30 : Cérémonie du 23 e CHAPITRE et intronisations

18h00 : Retour au cloître en cortège, Verre de l'amitié et dégustation de l'aumônière de Malonne (Réservé aux participants au chapitre)

19h00 : repas

Menu

- **Les Bulles de circonstance**
- **L'Aumônière de Malonne garnie et accompagnée de sa vinaigrette**
- **Paupiette de saumon aux légumes, sauce hollandaise, Poêlée de pommes de terre grenaille rôties au romarin, jardinière de légumes de saison**
- **Chocosphère dansante**
- **Douceur du Brésil**

Prix : 48 €/p. Boissons non comprises.

Inscription : avant ?? 2026. Nombre de places limité, réservation enregistrées à la date de réception du versement.

Invitations 2 de l'année 2026

Confrérie du Pain Gris et de l'Huitre de Milmort
Le dimanche 22 février 2026

10 h. 30 : Accueil des Confréries et Amis
11 h. 30 : Chapitre Solennel avec intronisations
13 h. 30 : Banquet dansant avec menu gastronomique

Menu

Mousseux, Assortiment de zakouskis chauds
Les merveilles de Marennes avec le pain gris de la confrérie
Carpaccio de bœuf, Spaghetti frais à la crème tartufata, roquette et parmesan
Le sorbet pomme, arrosé comme il se doit !
Filet pur de porcelet en basse température, sauce au Jameson et sirop d'érable,
Ecrasé de pommes de terre au beurre de Guérande, Carottes caramélisées
Mousse de mascarpone, A la crème de marrons, ses éclats confits, Brisures de crêpes
Café et mignardises

Prix : 70 €/p. Boissons non comprises.
Inscription : avant 12 février 2026.

Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney
Le dimanche 01 mars 2026

8 h.45 : Accueil des participants en la salle polyvalente, place Roi Baudouin
Petit-déjeuner - Mise en habit.
10 h.00 : Formation du cortège en intérieur et départ vers « Le théâtre communal ».
Présentation des confréries et ouverture du chapitre. À l'issue de celui-ci, dégustation de
Macarons et de « La Chevetogne » offerte par nos parrains de la Royale Confrérie du Franc
Thour.
13 h.00 : Apéritif, suivi du banquet dansant animé par « FORMULE J »

Menu

- **La fraîcheur d'un cocktail exotique, Fines mises en bouche en 6 variations**
- **Crémeux de légumes et céleri blanc, Huile de noisette, grains de moutarde à l'ancienne**
- **Filet de rouget barbet étuvé, vin jaune du Jura, Écrasé de pomme de terre et chicon,**
Fines herbes dans un beurre du terroir, Ananas caramélisé, éboullis glacés à la
mangue, Elixir pour arroser le tout
- **Magret de caille margote, vin blanc et miel, Raisins et cognac**
- **Glace vanille bourbon, fraises amaretti en sirop au basilic, Canelé au vieux rhum**
- **Délice des Gentes Dames**
- **Vraie tasse d'Arabica servie à table**

La maîtrise du repas sera assurée par le traiteur Luc STIÉNON

Prix : 65 €/p.
Inscription : avant 22 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.