Supplément 2 du bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie des P'tits Loups
Le samedi 01 avril 2023
14h30 : accueil et collation à la brasserie Lupulus à Courtil, 51 à 6671 Gouvy
15h30 : appel des confréries et des futurs médaillés
15h45 : ouverture du 6ème chapitre et intronisations
18h45 : banquet de la confrérie préparé par « Les saveurs Etoilées » (salle du vicinal, rue de la gare 20 à 4990 Lierneux

Menu

- Petite soupe d'asperges blanches servie en tasse à café
- Brochette de scampis et chorizo marinée à la Lupulus Opéra, crème des petits pois et chips de céleri
- Sorbet maison à la Lupulus fructus
- Suprême de volaille au citron et lupulus blanche, vôte al rapeye, carottes fanes au miel et thym
- Buffet fromages et fournitures
- Buffet desserts de Carine

Prix : 58 €/p. Boissons non comprises.
Inscription : avant le 17 mars 2023.

Commanderie de la Chaude Andouille du Cateau-Cambrésis (France)

Le dimanche 02 avril 2023
09h00 : accueil et collation (théâtre municipal René Ledieu, place du 3 septembre 1944, le Cateau-Cambrésis
09h45 : mise en habits
10h00 : défilé
10h30 : messe à l'abbatiale St Martin
12h15 : mise en condition champenoise
12h30 : chapitre, intronisations
Repas dansant animé par l'orchestre Andrea Caltagirone

Menu

- Coupe de champagne et ses frivolités
- Carpaccio de St Jacques, légumes croquants et combawa
- Andouille chaude et ses légumes ou vol au vent
- Pause de la confrérie
- Filet de veau en cuisson basse température, gratin dauphinois et perles du Nord
- La sainte Maure et sa suite
- Farandole de desserts de chez Hosdez
- Tasse de moka et sa tarte au suc
- Vins fins sélectionnés par nos Grands Echansons

Prix : 60 €/p.
Inscription : avant le 24 mars 2023.

Supplément 2 du bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie des maîtres Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo
Le samedi 08 avril 2023
09h00 : accueil des confréries en la commanderie de Vaillampont pour le buffet petit-déjeuner (avenue de Vaillampont 10, 1402 Thines – GPS : chemin des vaches)
10h15 : mise en habits
10h30 : appel des confréries
11h00 : 29ème chapitre et intronisations
13h00 : banquet gastronomique et dansant

Menu

- Apéritif et ses mises en bouche
- Filet de dorade et sa quenelle de brochet sauce bisquine
- Velouté aux asperges
- Sorbet pomme arrosé au pommeau de Normandie
- Blanc de pintade en orloff, sauce champignons des bois, pommes Macaire, tête de champignons farcie aux épinards, balluchon d'asperges au lard
- Tradition des plateaux de fromages affinés
- Délice des Maîtres Paveûs
- La jatte du Paveur

Prix : 58 €/p. Vins à prix démocratiques. Traiteur Jean-Luc Fayt. Animation musicale Robert Zaprzalka
Inscription : avant le 03 avril 2023.

Confrérie des Sabotiers de l'Eau d'Heure

Le samedi 15 avril 2023
09h15 : accueil et mise en habits (salle de la Silène, rue noupré à Silenrieux)
10h15 : départ en cortège (fanfare, circuit dans Silenrieux, photo de groupe)
11h15 : 21ème chapitre
12h15 : le coup de sabot
13h00 : disnée à la salle de la Silène

Menu

- Apéritif « soupe champenoise », verrines, petits fours chauds et froids
- Poêlée de scampis au pesto
- Velouté forestier
- Aiguillette de volaille aux citrons confits, riz camarguais, marmite de légumes
  Assiette de deux fromages, salade verte
- Vacherin glacé accompagné de son coulis de fraises
- Café

Prix : 57 €/p. Traiteur « Aux délices de Marco Polo. Animation musicale Andréa
Boissons non comprises
Inscription : avant le 07 avril 2023.

Supplément 2 du bulletin n° 2 de l'année 2023

La Royale Confrérie du Matoufé de Marche-en-Famenne
Le samedi 29 avril 2023
16h00 : accueil, mise en habits à la maison du Tourisme, place de l'étang à Marche-en-Famenne
16h30 : cortège vers la place Albert Ier
17h15 : déplacement vers la vieille cense de Marloie, rue de la Station 4 à 6900 Marloie
17h45 : ouverture du 65ème chapitre, cérémonie d'intronisations
19h45 : banquet de clôture du 65ème chapitre

Menu

- Toasts de Matoufé
- Pavé de saumon aux deux asperges, muffin anglais, fondu de poireaux et sabayon à la bisque de petites grises
- Sorbet citron vert et rhum agricole
- Suprême de volaille (cuisson basse température), légumes verts, grenailles rôties, crème de parmesan
- Le rocher : biscuit joconde, mousse chocolat gianduja, insert caramel beurre salé, glaçage croquant amande. Crème anglaise fève de Tonka
- Café

Prix : 55 €/p. Boissons non comprises.
Inscription : avant le 15 avril 2023.

Confrérie du Peket de Namur et de ses escargots
Le samedi 06 mai 2023
09h00 : accueil, salle Phénix rue de l'institut 37 à 5004 Bouge
10h00 : mise en habits et appel des confréries
10h30 : Chapitre : église Ste Marguerite, place Ste Marguerite à 5004 Bouge
12h15 : départ vers la salle du Bienvenu à 5100 Wépion, chemin des Archiducs 37
13h00 : agapes

Menu

- Apéritif accompagné de ses dégustations froides et chaudes
- Avocat farci : crabe des neiges – crevettes-rouget aux saveurs de lime, petite sauce vierge maison
- Potage Thaï, curry rouge, lait de coco et quenelle du chef
- Sorbet printanier surprise au peket
- Filet d'agneau rôti, cromesqui d'épaule aux épices douces, sauce thym, miel et échalotes, palette de légume et pommes de terre fondantes
- Crêpes farcies crème pâtissière aromatisée au citron et framboises
- Le petit moka et sa suite en buffet …et le petit coffée peket

Prix : 55 €/p.
Inscription : avant le 02 mai 2023.

Supplément 2 du bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie des Chevaliers de la Coutellerie de Gembloux
Le dimanche 21 mai 2023
08h30 : accueil au Foyer Communal de Gembloux (place Arthur Lacroix)
09h15 : mise en habits des confréries
10h00 : 43ème Chapitre
12h00 : formation et départ du cortège et retour vers le foyer communal
12h30 : Gembloutoise d'honneur
13h00 : agapes – animation musicale par l'orchestre » Epsilon »

Menu

- Cocktail surprise avec ses zakouskis chauds et froids
- Velouté exotique et curry rouge, émincé de légumes chinois
- Filets de soles de nos côtes au poivre vert de Madagascar, parmentier céleri vert et algues marines
- La cerise griotte en sorbet et sa suite
- Noisettes de piétrain, vanille et châtaigne, jardinière de légumes, grenailles et beurre de ferme
- Fromage lardé, jeunes pousses en salade et sirop des vergers liégeois
- Biscuit vanille, mousse caramel, meringue à l'arabica
- Le petit noir et le serviteur du Coutellier

Prix : 57 €/p. (enfants moins de 12 ans = 25€) Boissons non comprises. Traiteur Luc Stiénon
Inscription : avant le 15 mai 2023.

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,
- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)
- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com