

## Supplément 1 du bulletin n° 2 de l'année 2024

### **Confrérie des P'tits Loups Gouvy**

#### **Le samedi 06 avril 2024**

14h30 : accueil et collation Brasserie Lupulus (Courtil 51 à 6671 Gouvy)

15h30 : appel des confréries

15h45 : ouverture du 7<sup>ème</sup> chapitre et intronisations

18h45 : banquet de la confrérie (Luc Stiénon)

#### **Menu**

- Bulles et délices apéritifs
- Filet de rouget des roches, émulsion au vermouth, lit de choux aux 5 épices
- Détente autour de la myrtille, son alcool adouci
- Porcelet des prairies d'Ardenne, suc à la bière Lupulus, jardinière de légumes, la vôte al rapeye
- Dégustation du grand Lupulus, salade de jeunes pousses vinaigrette hibernatus
- Crème brûlée au caramel salé, javanais et macaron framboise en clin d'œil à notre Grand Maître
- Tasse de moka

**Prix : 60 €/p.**

**Inscription : avant le 25 mars 2024.**

---

### **Confrérie de la Cité des Bernardins de Fleurus**

#### **Le dimanche 07 avril 2024**

08h30 : accueil au réfectoire de l'Athénée Jourdan, sentier du lycée, 10, rue de Fleurjoux à Fleurus

09h15 : appel des confréries

10h00 : chapitre solennel à la bibliothèque « La Bonne Source », place Albert 1<sup>er</sup> 15 Fleurus

12h00 : verre de l'amitié – concert apéritif

13h30 : banquet (salle du restaurant de l'Athénée)

#### **Menu**

- Bulles apéritives, assiette de fines dégustations
- La tomate et des légumes en velouté, garniture d'Ardenne
- Scampis « Black tiger », sauce bisquée, effiloché de witloof en canapé, pâtes à la fleur de basilic
- Détente acidulée, genièvre et pommeau des vergers de Fleurus
- Filet de porcelet de nos prairies, sauce grand-veneur, jardinière de saison, grenailles au beurre, le tout posé sur une écume de carottes
- Le gâteau festif du 25<sup>ème</sup> anniversaire : fruits, biscuits duchesse, crème diplomate
- La tasse d'arabica

**Prix : 57 €/p. Animation musicale**

**Inscription : avant le 30 mars 2024.**

## Supplément 1 du bulletin n° 2 de l'année 2024

### **Commanderie de la Chaude Andouille du Cateau Cambresis (France)**

#### **Le dimanche 07 avril 2024**

09h00 : accueil et collation (théâtre municipal René Ledieu, place du 3 septembre 1944 à Le Cateau Cambresis)

09h45 : mise en habits

10h00 : départ Paris-Roubaix espoirs

12h15 : mise en condition champenoise

12h30 : chapitre

#### **Menu**

- Coupe de champagne et ses frivolités
- Langue Lucullus de Valenciennes et sa petite brioche
- Andouille chaude et ses légumes ou St Jacques snackées façon Thai
- Pause de la confrérie
- Dôme de porcelet au Picon et sa garniture
- Le Sainte-Maure et sa suite
- Douceur catésienne
- Café

**Prix : 60 €/p.**

**Ambiance musicale Andrea Caltagirone**

**Inscription : avant le 30 mars 2024.**

-----

Confrérie des Maîtres Paveus, Scribeux et Mougneux de tarte au Sucre de Waterloo

#### **Le samedi 13 avril 2024**

09h00 : accueil des invités en la commanderie de Vaillemont, avenue de Vaillemont 10 à 1402 Thines (GPS : chemin des vaches)

10h15 : mise en habits – 10h30 : appel des confréries

11h00 : 30<sup>ème</sup> chapitre et intronisations

13h00 : banquet gastronomique et dansant

#### **Menu**

- L'apéritif et ses mise en bouche
- Filet de sole farci au saumon à l'Argenteuil
- Velouté Dubarry et lamelles de magret fumé
- Sorbet pomme verte arrosé au pommeau de Normandie
- Précieux de veau sauce fine champagne, grelots de pommes dauphines, croquette de chou-fleur et brocoli, chicon braisé
- Délice des Maîtres Paveus
- La jatte du Paveur

**Prix : 65 €/p. Traiteur Jean-Luc Fayt**

**Boissons à prix démocratiques. Ambiance musicale : Robert Zaprzaika**

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

## **Supplément 1 du bulletin n° 2 de l'année 2024**

### **Confrérie de la Galette à Suc et du Gâteau Mollet**

#### **Le dimanche 14 avril 2024**

09h30 : accueil à la salle des fêtes de 08700 Neufmanil et collation (charcuteries, galettes à suc, gâteaux mollets, ...)

11h00 : chapitre dans la salle polyvalente (rue Jules Ferry) suivi du vin d'honneur, photo, ...

13h00 : banquet dans la même salle

#### **Menu**

- Soupe de la goutelle façon champenoise, exposition de canapés pour se détendre
- Coquille de sandre de la Semoy à l'aïoli
- Trou des crayats
- Civet de marcassin de la vallée, champignons de nos forêts, patates persillées, fagot de fayots verts au lard
- Clacos de Rocroy et tomme des Ardennes sur salade mesclun
- Pain perdu façon mollet, boule de glace vanillée
- Café ou thé

**Prix : 55 €/p. Places limitées à 150. Boissons à prix démocratique**

**Inscription : avant le 31 mars 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,

- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)

- Ou encore, par courriel à : [bernard.wautelet56@gmail.com](mailto:bernard.wautelet56@gmail.com)