

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

### **Ordre de la Prévôté de Poilvache**

#### **Le samedi 27 avril 2024**

15h00 : accueil au pavillon du domaine de Poilvache

16h00 : cérémonie d'intronisations au plateau cérémonial du site 'en cas de mauvaise météo = « la vieille ferme » de Godinne, le matin contacter le 082/61.36.82

19h00 : apéritif et banquet à « la vieille ferme » de Godinne

#### **Menu**

- Apéritif de l'Ordre de la Prévôté, mises en bouche chaudes et froides
- Ravioles de saumon pochées, crème allégée au vin blanc et petits légumes
- Entremet glacé
- Enroulé de poularde rôtie au four, gratin dauphinois et légumes, sauce bordelaise façon Rossini
- Le buffet dessert et café

**Prix : 55 €/p. Boissons non comprises**

**Inscription : avant le 12 avril 2024.**

---

### **Confrérie Les Sossons d'Orvalux**

#### **Le dimanche 28 avril 2024**

08h30 : accueil à « l'ange gardien » Orval

09h30 : formation du cortège et départ vers la Halle

10h00 : 48<sup>ème</sup> chapitre

12h00 : orval d'honneur

12h45 : rassemblement et départ vers le centre sportif et de loisirs Jacques Gigot, rue de Carignan à Florenville

13h15 : diner dansant, animation : Carioca

#### **Menu**

- Salade de scampis grillés, pommes vertes et vinaigrette à la bière d'Orval
- Risotto d'asperges et magret de canard fumé, Orval et ses copeaux de fromage
- Sorbet à l'orange accompagné de mandarine Napoléon
- Galantine de coucou de Malines, petits pois à la française et croûtons de jambon de Gaume, gratin de plates de Florenville au fromage d'Orval
- Buffet de fromages, pain, raisins et sirop
- Minestrone de fruits frais, basilic, vanille, lime et quenelle de yaourt
- Buffet de café

**Prix : 69 €/p. Boissons non comprises. Traiteur Les Cours de Battice**

**Inscription : avant le 14 avril 2024.**

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

### **Confrérie du Péket de Namur et de ses escargots**

**Le samedi 04 mai 2024**

09h00 : accueil salle Phénix Bouge, rue de l'Institut 37 à 5004 Bouge

10h00 : mise en habits, appel des confréries

10h30 : chapitre Eglise Ste Marguerite, place Ste Marguerite Bouge

12h15 : départ vers le centre culturel et sportif d'Emines

13h00 : agapes

#### **Menu**

- Dégustations froides et chaudes, crémant d'Alsace
- Salade folle tiède de filet de caille, cuisse confite, magret de canard fumé, escargots et dés de foie gras, jets de légumes et sauce vinaigre de framboises
- Poêlée de scampis jumbo (5p décortiqués) et noix de St Jacques juste saisis, dés de courgette, sauce Dugléré
- Veloute de tomate aux copeaux de Brie et perles de concombres
- Sorbet printanier surprise avec notre péket
- Filet de coucou de Malines aux écrevisses, jus court de volaille Nantua, textures de légumes oubliés, gratin de pdt
- L'assiette gourmande de mes desserts préférés
- Le petit moka et sa suite en buffet ... et le petit pecketretto

**Prix : 60 €/p. Traiteur Sébastien Pick**

**Inscription : avant le 20 avril 2024.**

-----

### **Confrérie Li Fricassêye âs Pomes de Warsage**

**Le samedi 04 mai 2024**

14h00 : accueil salle Amon Nos Otes, rue Joseph Muller 11b à 4608 Warsage

15h00 : intronisations

17h00 : découverte de nos vergers en tortillard

18h30 : agapes, salle de l'Alliance, rue des combattants 1 à 4608 Warsage

#### **Menu**

- L'apéritif de la confrérie
- Crème d'iceberg aux jeunes oignons
- Fromage fondant aux noix sur fricassée aux pommes de la confrérie en feuille de brik, julienne de chicons à la Granny
- Péket de l'intronisation
- Ballotine de volaille à la maquée de Val Dieu et aux fruits secs, sauce aux cerises, barquettes de pdt façon Clamart
- Beignet aux pommes servi tiède, rafraichi dans sa coupe de fraise à la menthe fraîche
- Le café en libre-service

**Prix : 45 €/p. Traiteur Cédric Leboeuf**

**Boissons à prix démocratiques. Ambiance musicale**

**Inscription : avant le 19 avril 2024.**

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

### **Confrérie des Beignets Râpés de Golbey**

**Le jeudi 09 mai 2024**

08h30 : réception des confréries : rotonde – 3 rue Pierre de Coubertin à 88150 Thaon les Vosges

09h45 : mise en tenue, défilé et photos dans le parc de la Rotonde

11h15 : intronisations

13h15 : apéritif, amuses bouches, aubade autour des tables

13h45 : repas, animation avec l'orchestre JC Daniel

#### **Menu**

- Apéritif de la confrérie et ses mises en bouche
- Fataki de saumon tiède, tatare exotique, vinaigrette curry « crémeux coco »
- Trou poire - amaretto
- Grenadin de veau snacké sauce au marsala, amandes effilées et éclats de noisettes grillées
- Beignets râpés, poêlée de légumes à l'huile de sésame
- Duo de fromages : Montagnard et bûche du Pilat et ses fruits frais
- Café – vins fins
- Verre de l'amitié

**Prix : 55 €/p. Boissons à prix démocratique au bar + 1 bouteille de chaque vin pour 4p + eaux.**

**Traiteur Samuel Mira**

**Inscription : avant le 28 avril 2024.**

-----

### **Confrérie Le Bon Métier des Brasseurs**

**Le samedi 11 mai 2024**

16h30 : accueil rue de la station 54 à Blegny

17h15 : mise en tenue

17h30 : intronisations

19h00 : apéritif avec les bières spéciales de nos brasseurs

19h30 : repas

#### **Menu**

- L'assiette de mises en bouche
- Tagliatelles d'asperges blanches façon carbonara, œuf confit au vinaigre de cidre, copeaux de Grana Padano
- Sobière de nos brasseurs
- Secreto de porc noir portugais juste saisi sur lit de chicons caramélisé au Madère, buisson de pdt à la Sarladaise
- Crème brûlée à la fruitée de Val-Dieu flambée

**Prix : 55 €/p. Traiteur Cédric Leboeuf**

**Inscription : avant le 07 mai 2024.**

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

### **Royale Confrérie du Maitrank - Arlon**

#### **Le dimanche 12 mai 2024**

08h15 à 10h30 : accueil des confréries : Institut Etienne Lenoir (ITELA) chemin de Weyler à Arlon – petite collation

09h30 : office religieux église St Donat (pour ceux qui le souhaitent)

11h00 : intronisations – salle des sports de l'institut – verre de l'amitié

13h30 : banquet

13h45 : repas, animation avec l'orchestre JC Daniel

#### **Menu**

- Maitrank, trio de mises en bouche
- Bavarois de truite fumée, mousse d'asperges vertes, mascarpone et moutarde à l'ancienne
- Ravioles de foie gras, champignons et légumes de printemps, jus à la truffe
- Cuisse de canard confite, sauce brune à l'orange et maitrank, galette de pdt et jeunes légumes
- Profiteroles maison, crème pâtissière, fraises, coulis de fruits rouges
- Café et mignardises

**Prix : 60 €/p.**

**Inscription : avant le 01 mai 2024.**

-----

### **Confrérie des Chevaliers de la Coutellerie de Gembloux**

#### **Le dimanche 19 mai 2024**

08h30 : accueil – petit déjeuner au foyer communal de Gembloux

09h15 : mise en tenue

09h30 : appel des confréries départ en cortège (auditoire Biologie Végétale, av. Maréchal Juin à 5030 Gembloux accompagné de l'ensemble instrumental » The Grez Y Band »

10h00 : chapitre

12h00 : retour au foyer communal en cortège et en musique

12h30 : Gembloutoise d'honneur

13h00 : agapes

#### **Menu**

- L'assiette de dégustation, cocktail Montmorency
- Velouté tomate cappuccino, garniture mimosa en porto
- Opéra autour de la raviole et scampis tiger, poêlée des champignons des bois, sauce bisque
- Eclair de la mandarine et sa liqueur
- Poularde de Bresse en filet à l'orange sanguinette, brume de légumes posés sur un onctueux de racines du jardin
- La rondeur du fromage en feuilleté de lard sur herbes folles, trait d'oignons rouges confits, petit pain
- Tiramisu sur fond de fruits écumés à l'amaretto
- Le petit noir de nos grands-mères et l'ivresse gembloutoise

**Prix : 60 €/p. Boissons non comprises. Traiteur Luc Stiénon. Animation musicale « Epsilon »**

**Inscription : avant le 13 mai 2024.**

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

### **Confrérie de la Carmelle de Doische**

#### **Le samedi 25 mai 2024**

09h00 : accueil musical des confréries -petit déjeuner au foyer Jean XXIII, rue des ruelles 5 à 5680 Doische

10h15 : mise en tenue.

10h30 : appel des confréries

10h45 : défilé accompagné de la fanfare royale St Laurent

11h00 : chapitre en l'église St Georges de Doische

12h15 : la Carmelle en fanfare au foyer Jean XXIII

13h15 : grande disnée au carmel de Matagne-la-petite

#### **Menu**

- La bienvenue et ses fidèles sujets
- Délice de nos forêts
- Compagnon des vagues
- Petit pas de Menton
- Duo de magret de canard et cuisses aux saveurs de printemps
- Senteurs du terroir
- Surprise estivale aux fruits rouges
- Le petit noir et ses acolytes

**Prix : 55 €/p. Traiteur « Le Melrose » de Nismes**

**Inscription : avant le 15 mai 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 sur le site de notre confrérie**

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

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