

Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2024

Confrérie de la Tarte au Fromage « Blanke Dorèye » de Djodogne

Le samedi 25 mai 2024

10h30 : accueil salle de la Providence (institut La Providence 1370 Jodoigne)

11h00 : mise en habit et appel des confréries

11h30 : XXXVème chapitre – intronisations

13h00 : banquet

Menu

- Cava Tara Mea brut, fines mises en bouche sur assiette
- Le filet de dorade royale crémet au lemon, canapé de choux, jus de persil, fumet de légumes, pâtes grecques avec un pesto à la fleur de basilic
- Détente autour de l'abricot, liqueur assortie, pépins de framboises
- Magrets de cailles Normandie, feuilleté, servi comme une bouchée à la reine, primeur du moment sur écume de racines du jardin
- Tiramisu, l'amaretto, framboises, crème pâtissière, en tartelette, trait aux arômes de vanille de Madagascar
- La vraie tasse d'arabica

Prix : 57 €/p. Luc Stienon. Animation « Intermezzo »

Inscription : avant le 15 mai 2024.

Confrérie du Cassis de Dijon (France)

Le samedi 01 juin 2024

09h30 : accueil à Le Neuf Bis à la salle Chaume (+9bis boulevard Voltaire à Dijon)

10h15 : mise en habit et photo de groupe

11h00 : présentation des confréries – intronisations

13h00 : déjeuner de gala au restaurant LE CRUSOE (66, rue de Longvic à Dijon)

Menu

- Apéritif blanc cassis au jus de fruit avec ses amuse-bouche
- Foie gras de canard maison aux baies de cassis et sa gelée
- Trou bourguignon
- Pavé de filet de bœuf, sauce à la graine de moutarde
- Trilogie de fromages bourguignons et salade
- Glace dijonnaise
- Café

Prix : 80 €/p. Vins. Orchestre Michel Lachat

Inscription : avant le 12 mai 2024.

Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2024

Confrérie de la Djaye de Tellin

Le samedi 01 juin 2024

15h30 : accueil Fonderie de Tellin – mise en habit (Val des cloches, 129A, 6927 Tellin)

16h15 : appel des confréries – cortège vers l'église

16h45 : chapitre

18h00 : apéritif suivi du banquet et de la soirée dansante (salle des fêtes de Resteigne, rue de Bouges, 6927 Resteigne)

Menu

- Bulles sur fond de mirabelle et palette de zakouskis gourmands
- Filets de cailles normandes en feuilleté, champignons et lardons braisés, sauce au citron vert et vermouth, pâtes au basilic
- Rosace de scampis black tiger sur effilochée de witloof, sauce bisquée et jus d'herbes vertes façon chimichurry
- Liqueur de djaye tellinoise
- Moelleux de poularde fermière entouré de raisins muscat en crème, petits pois, choux romanesco, salsifis, brisures de carottes, grenailles au beurre à l'ail
- Panna cotta vanille bourbon, écrasé de framboises, glace en profiteroles, chantilly sucrée
- Tasse d'arabica

Prix : 55 €/p. Traiteur Stienon

Inscription : avant le 22 mai 2024.

Confrérie du Biétrumé et de la Blanche de Namur

Le dimanche 02 juin 2024

Accueil et petit déjeuner = salle Don Juan d'Autriche, Terra Nova, route merveilleuse 50 Namur)

3 possibilités : 1. 08h30 à 09h00 = groupe « grands Souterrains » : visite des souterrains (1h30)

2. 08h30 à 09h00 = groupe « centre du visiteur » : musée (1h00)

3. 08h45 à 09h15 = groupe « parfumerie Delforge » : (1h00)

11h00 : chapitre (salle Don Juan d'Autriche)

12h45 : Au château des Comtes (route merveilleuse 64), verre de l'amitié et repas typique

« Namurwè » dans les murs chargés d'histoire où vécut Jean 1^{er}, père de Blanche de Namur, « Le Fief »

Menu

- Mises en bouche, cocktail à base de gin de Namur et de la Blanche de Namur
- La mousse de foie gras de la maison Upignac
- Echine de porc confite, cuite lentement, pdt en tulipe, légumes de nos potagers, sauce à la gauloise
- Pain perdu maison, caramel Biétrumé et glace vanille
- Café « Delahaut », mignardises et dégustation du Rhum de Namur
- 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 : 58 €/p avec visite guidée, (55€/p pour la visite parfumerie) 53€/p sans visite guidée.

Boissons à prix démocratiques

Inscription : avant le 20 mai 2024.

Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2024

Royale confrérie du Franc Thour Nostre Damme de Chiney

Le dimanche 09 juin 2024

09h00 : accueil cafétéria Centre culturel, place Baudouin 1er, 5590 Ciney

10h30 : appel des confréries, escorte par la Compagnie des Arbalestriers de Ciney

11h00 : 64^{ème} chapitre et intronisations (théâtre communal à côté du centre culturel) ; dégustation de « la Chevetogne »

13h15 : salle polyvalente du centre culturel = repas

Menu

- Les bulles apéritives, les mises en bouche et ses dégustations
- La solette, le saumon et le scampi tiger en calderade et ses petits légumes
- L'approche de la pomme golden, sa liqueur assortie et son granité
- L'agneau présenté en souris, sa sauce crémée à l'échalote, racines du jardin, grenailles au beurre fermier
- « Collégial » accompagné d'un chèvre chaud, jeunes pousses, fleur de sureau, Corinthes marinés au porto
- Crème brûlée au spéculoos, tartelette à la framboise, confit de cerises griottes
- Le plaisir d'un petit Delahaut et sa suite

Prix : 56 €p. Boissons non comprises. Traiteur Luc Stienon. Animation musicale.

Inscription : avant le 30 mai 2024.

Confrérie de la Grusalle et de la trappiste de Rochefort

Le samedi 15 juin 2024

15h00 : accueil salle Ste Thérèse, rue de Navaugle (café, cramique et trappiste d'honneur)

16h30 : 41^{ème} chapitre

18h30 : apéritif et agapes, salle Ste Thérèse

Menu

- Cava Tara Mea brut, assiette de mises en bouche
- Harmonie entre le saumon gravlax et le saumon rouge du pacifique, velouté crème aux herbes
- Solette de nos côtes en filet, émulsion bisquée, canapé de parmentière aux racines du jardin, jus de persil, chimichurry rouge
- Grusalle accompagnée d'une détente de citron vert
- Filet de canette laqué sur peau, feuilles de pleurotes et baies vertes, chou romanesco, artichaut, lardons de saindoux, fines princesses, grenailles, ail brun, beurre de ferme
- La pâtisserie, biscuit duchesse, crème diplomate, trait vanille bourbon
- Tasse de café

Prix : 65 €/p. Traiteur Stienon. Boissons à table comprises : Eau, vins rouges, rosés, blancs, boissons au bar à prix démocratiques.

Inscription : avant le 09 juin 2024.

Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2024

Pour information :

- **La confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort organise en collaboration avec la CNCN, la journée des confréries namuroises dans le cadre du festival du Rire. Samedi 11 mai 2024. Horaire pas encore connu.**

La confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne et la confrérie des P'tits Loups de Gouvy organisent la journée annuelle des confréries le dimanche 18 août 2024 au centre de Bastogne. Horaire pas encore connu.

-

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**
- **Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com**
- **soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59) ce moyen est à utiliser en dernier recours.**