

### Supplément 3 du bulletin n° 4 de l'année 2024

#### **Royale Confrérie des Grands Gousiers de Beaumont**

##### **Le dimanche 04 août 2024**

08h30 : accueil et buffet déjeuner (Ecole Paridaens, grand 'place à 6500 Beaumont) ; mise en habit

09h30 : appel des confréries

10h00 : départ en cortège vers le centre culturel

10h30 : 52<sup>ème</sup> chapitre – intronisations – verre de l'amitié (centre culturel, rue de la déportation 24)

13h15 : banquet de clôture : salle Désirée, rue de la station à 6511 Strée

##### **Menu**

- Apéritif en cocktail, l'assiette de dégustation
- Potage thaï, curry rouge, feuilles de coriandre, poivre de Cayenne
- Cabillaud façon ostendaise, sauce légèrement bisquée, pose sur ptitim et petits pois
- Fraicheur de la mandarine, liqueur assortie, dessus de framboises
- Porcelet en saumure, cuisson à basse température, échalotes en crème, jardinière de légumes sur canapé de patates douces
- Fromage Salloy et délices d'un berger, saladine et huile de noix, confit d'oignons
- Glace vanille Bourbon, lit de fruits, coulis à la cerise griotte
- La tasse de moka

**Prix : 60 €/p. Boissons à prix démocratique. Eau plate servie gratuitement.**

**Inscription : avant le 21 juillet 2024.**

-----

#### **Confrérie de la Myrtille de Salm - Vielsalm**

##### **Le samedi 07 septembre 2024**

09h30 : accueil et collation (salle Ste Cécile, chemin de Ville-du-bois 2 à 6692 Petit-Thier)

10h40 : mise en habit – appel des confréries – formation du cortège

10h50 : départ du défilé vers l'église de Petit-Thier

11h00 : chapitre – intronisations

13h00 : apéritif et mises en bouche – banquet et animation musicale

##### **Menu**

- Burrata sur émincé d'oranges, sauce à l'huile d'olives et miel de lavande, coriandre caramélisée
- Soupe de poissons comme à Marseille, croûtons de pain et sa rouille
- Sorbet aux myrtilles sauvages
- Epaule de veau de 07h00 et son jus réduit à l'élixir de myrtilles, gaufrette de pdt
- Myrtille en 4 façons
- Café et mignardises

**Prix : 59 €/p. Boissons non comprises. Places limitées.**

**Inscription : avant le 26 août 2024.**

### Supplément 3 du bulletin n° 4 de l'année 2024

#### **Confrérie de l'Auveloise - Auvelais**

##### **Le dimanche 08 septembre 2024**

08h15 : accueil en la salle Emile Lacroix

09h00 : mise en habit

09h15 : appel des confréries – cortège vers le quai de scène escortés par les tambours

09h45 : chapitre et intronisations

12h30 : retour en cortège vers la salle Lacroix

13h00 : le traiteur Sébastien Pyck vous proposera son menu 7 services

#### **Menu**

- Fines bulles et ses mises en bouche
- Filet de bar rôti sur peau avec sa salsa d'ananas
- Sorbet framboise et son Eau de Villée
- Carré de cochon de lait légèrement saumuré, réduction à l'Auveloise, miel et jus de viande au romarin, palette de légumes et gratin dauphinois
- Cromesqui de camembert sur salade de jeunes pousses, trait de crème balsamique, fruits frais et noix de pécan torréfiées concassées
- Tranches d'ananas poêlées, glace vanille bourbon, caramel au sucre brun et au jus d'ananas, brisures d'amoretti, chantilly
- Petit Delahaut et sa suite en 2 buffets .....le petit Hasselt coffée.

**Prix : 55 €/p (27,50 pour les – de 12 ans). Boissons à prix démocratiques. Animation musicale : Andréa Caltagirone**

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

-----

#### **Royale Confrérie du Stofé de Wavre**

##### **Le samedi 14 septembre 2024 : la confrérie vous propose :**

Activités récréatives : matinée libre (commerçants de Wavre et le marché matinal vous accueillent) ; à 15h00, RDV pour une ballade sur les pas de Maurice Carême au travers de sa ville animée par Manon Lenotte de Visitwavre ;

à 19h00, repas de l'amitié à la brasserie « Bébé, chouchou et moi », entrée au choix : cassolette de scampis (sauce au choix) ou fondue fromage

plats au choix : steak (sauce au choix) ou darne de saumon béarnaise

dessert : mousse au chocolat

**Prix : 40€/p. Boissons à discrétion**

##### **Le dimanche 15 septembre 2024 (jour du chapitre)**

08h30 : accueil (petit déjeuner) salle des fêtes de l'hôtel de ville de Wavre (place de l'Hôtel de ville)

09h45 : mise en habit

10h00 : mot du président, chapitre, intronisations

12h00 : photo de groupe

12h15 : apéritif sur le parvis de l'Hôtel de ville

12h50 : départ en voiture personnelle vers la Sucrierie (chemin de la Sucrierie 2)

13h15 : repas à la Sucrierie

#### **Menu**

- Apéritif à base de Floc de Gascogne, amuse-bouche à table
- Ravioles de saumon pochées, crème allégée vin blanc, petits légumes
- Genièvre d'Hasselt sorbet citron
- Mignon de veau en persillade, gratin brocolis de pdt, légumes et sauce porto et miel

- Notre tarte ancestrale dans ses atours de fêtes
- Café et thé

**Prix : 65 €/p. traiteur Destrée Loustalet – Animation musicale : Sono Rythmo.  
Inscription : avant le 06 septembre 2024.**

---

**Confrérie du Petit Bourgogne de Sclessin  
Le dimanche 08 septembre 2024**

09h15 : accueil – petit déjeuner (salle du château de Sclessin, rue des Beaux-Arts 4, 4000 Liège)

10h15 : mise en habit

10h30 : 49<sup>ème</sup> chapitre et intronisations

13h00 : apéritif suivi des agapes

**Menu**

- Bulles festives et assiette de mises en bouche
- Witloof et légumes frais en velouté, crevettes grises de nos côtes
- Dorade royale en filet sauce bisquée sur un canapé de chou pointu, réduction de poivrons rouges
- Pomme du « jardin de Marie » tout en fraîcheur avec « Noss pékèt »
- Magrets de cailles dans un feuillage à la mode de Bourgogne, accompagnements de saison sur écume de petits pois
- Palette de fromages – assortiment d'herbes folles – Herve doux – Val Dieu, ...
- Profiteroles et crème pâtissière, ganache au chocolat de la maison Galler, pralin et chantilly
- Plaisir du Petit Bourgogne de Sclessin
- La tasse de moka

**Prix : 70 €/p. Eau et vin compris pendant le repas. Traiteur : Luc Stiénon. Animation musicale : Sono Paradise.**

**Inscription : avant le 01 septembre 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**

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

**- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59) ce moyen est à utiliser en dernier recours.**

### **Supplément 3 du bulletin n° 4 de l'année 2024**

#### **Pour infos**

1. Confrérie de la Gatte d'Or : repas paëlla le samedi 20 juillet ; 30€ adultes/15€ enfant ; inscription avant 15 juillet.
2. Compagnons du Bordeaux : dimanche 08 septembre ; 33240 St Gervais ; 70€/P ; inscription avant 30 août.
3. Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary : vendredi 23 août ; 55€ ; avant 18 août
4. Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc Roussillon : jeudi 05 septembre ; 50€ ; avant le 26 août
5. Ordre de l'Echalote de Busnes : dimanche 08 septembre ; 50€ ; avant le 28 juillet (150 places)
6. Confrérie du Cèpe et Fins Délices de Senonches : samedi 21 septembre ; 80€ ; avant le 02 septembre
7. Confrérie Pornicaise de la Tête de veau : samedi 28 septembre et dimanche 29 ; 80€ le samedi et/ou 35€ le dimanche ; avant le 16 septembre

Je pourrai fournir de plus amples informations concernant ces confréries aux personnes qui seraient intéressées d'y participer.