



LE STOFÉ DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBI fondée en 1972

Wavre, le 31 mai 2018

Chères Consœurs, Chers Confrères,
Chères Amies, Chers Amis,
Madame, Monsieur,



Le Grand Maître et les Dignitaires de la Confrérie du Stofé de Wavre vous convient à leur 46ème chapitre qui se déroulera le 16 septembre prochain.

Le chapitre se déroulera en la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Wavre,
Place de l'Hôtel de Ville, 1 à B-1300 Wavre.

Nous vous invitons après celui-ci en la salle Jules Collette, **Rue des Combattants, 16 à B-1301 Bierges**, pour un repas gastronomique et musical **rehaussé exceptionnellement d'une surprise folklorique typiquement belge**.

Le programme complet avec les horaires du samedi 15 et dimanche 16 septembre se trouve en pages 2, 3 et 4 de ce fichier.

L'Académie des Dames du Floc de Gascogne avec laquelle notre Confrérie est jumelée, nous fera l'honneur de sa présence et leur excellent breuvage sera servi aux intronisés.

Le nombre de places étant limité, nous vous suggérons de nous retourner dans les meilleurs délais le bulletin de participation et de verser votre quote-part au compte de la Confrérie en précisant le(s) nom(s) du(es) participant(s) et la Confrérie représentée.

N'oubliez pas d'indiquer également votre numéro de téléphone et votre adresse courriel sur le bulletin de participation. Les inscriptions ne seront enregistrées qu'après réception du paiement et doivent faire l'objet d'une confirmation de notre part.

Nous vous assurons de la joie que nous aurons à vous retrouver et vous prions de recevoir l'expression de notre confraternelle amitié.

Le Grand Maître
Daniel Haulotte





LE STOFÉ DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972

Programme du Samedi 15 septembre 2018

Pour ceux qui le désirent et qui seront déjà à Wavre le samedi 15 septembre, nous organisons une soirée de rencontre avec un repas surprise typiquement «belge»

- 18h00 – Visite, dégustation et apéritif chez le chocolatier
L'Art de Praslin 12, Rue de Nivelles à Wavre
- 19h00 - Soirée surprise «Rencontre avec le Stofé» au restaurant
L'Appia 30, Rue Haute à Wavre
(Prix du repas boissons comprises 35 €)

Paiement sur place

1972 2018

Nous avons négocié pour vous avec le responsable d'un hôtel au centre de Wavre

At Home Hotel – Récemment renové
33 Place A. Bosch
Tél +32(0) 10 86 83 83
Prix chambre TTC : double 61 € – single 52 €
Parking gratuit à l'arrière de l'hôtel

N'hésitez pas à contacter notre Grand Maître au +32 486 600 600 ou confreriedustofe@gmail.com.



Ardenne
walloniennes
PROVINCE DE WALLONIE



Secrétariat: Rue de Nivelles, 1 • B-1300 Wavre (Belgique)

Tél. : +32 486 600 600 • Courriel: confreriedustofe@gmail.com • www.confreriedustofe.be

Banque: BE20 0010 2098 8856 – BIC: GEBABEBB

LE STOF DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972



Programme du Dimanche 16 septembre 2018

Salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Wavre

- 8h45 Accueil des Confréries (*petit déjeuner*)
- 9h45 Mise en habit
- 10h00 Ouverture du 46^{ème} Chapitre et Intronsisations
(*dégustation de notre produit*)
- 12h00 Photo de groupe sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 12h15 Apéritif offert par les Autorités Communales sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 13h00 Départ en voiture personnelle vers la Salle Jules Collette où se tiendront les Agapes Gastronomiques



Photo prise lors de notre Chapitre 2017

Salle des fêtes Jules Collette à Bierges

- 13h30 Repas sous la maîtrise du « **Traiteur Yvon Organisation** »
(**Yvon Deghaye est membre des "Chefs C.O.Q. de Belgique"**)

Animation Musicale: **DoRayMi**

Tenue de ville recommandée

Prix du repas : 55 € par personne



Secrétariat: Rue de Nivelles, 1 • B-1300 Wavre (Belgique)

Tél. : +32 486 600 600 • Courriel: confreriedustofe@gmail.com • www.confreriedustofe.be

Banque: BE20 0010 2098 8856 – BIC: GEBABEBB



LE STOFÉ DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972

Repas du dimanche 16 septembre 2018

Le cocktail Grand Marnier maison

L'assiette de mise en bouche :

Un mini loempia aigre-doux, un petit croque-monsieur, une mini bouchée à la reine,
Un mini fondu, une mini quiche lorraine, un petit potage en tasse moka,
Un kebab de poulet et une frite de gouda en feuille de brick

Pour commencer et présenté dans un éclair
Une mousse et tartare de homard, médaillon en bellevue,
Dés de pommes, mangues et émincé de witloof

Pour suivre comme un capuccino
La bisque de homard **flambée à l'armagnac**

1972 2018
La touche gastronomique
Pomme en l'air et pomme par terre avec escalope de foie gras poêlée, suc de cassis

Pour rafraîchir
Le citron arrosé de Limoncello

Le relevé
Le magret de canard à l'orange avec tatin d'endives
Et segments **d'orange, pommes croquettes**

La touche finale
Une pointe de Stofé accompagnée d'une glace au café Liégeois

Tasse de moka et mignardises

