



Li Patron

Pierre PEROT

Rue de la Bruyère, 42
5060 Auvelais
0490 56 07 64
pierre.perot@voo.be

Li Scribouilleux

Jean-michel LIBERT

Rue du Rominet, 123
5060 Auvelais
071/77.21.55
helocine@skynet.be

Li p'tit Scribouilleux

David VASSART

Rue Nouvelle, 15
5060 Auvelais
0497 399 575
vassartdavid@hotmail.fr

Li Patte à Grawes

Philippe BLESER

Rue du Palton, 101
5060 Arsimont
071/74.06.31
philippebleser@hotmail.com

Li p'tit patte à Grawes

Pol LAVIOLETTE

Rue François Sarteel, 220
5060 Auvelais
071/74.16.55
pol.laviolette@skynet.be

Li p'tit Do Grand

Ludovic DESIERE

Rue Grande, 31
5190 Mornimont
0477 253 370
deslud@hotmail.com

Li Patron Fondateur

Willy PEROT

Rue de Falisolle, 243
5060 Auvelais
071/77.46.89
wilperot@voo.be

Site de la Confrérie

<http://sites.google.com/site/laconfriedelaauveloise/home>

Mail de la Confrérie

infoconfrerieauveloise@gmail.com



Auvelais, le lundi 28 mai 2018.

Cher Confrère, chère Consœur,
Cher Ami, chère Amie,

La **Confrérie de l'Auveloise** d'Auvelais vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son **12^{ème}** chapitre qui se tiendra le **DIMANCHE 09 septembre 2018** à Auvelais, (Entité de Sambreville) dans les locaux du Complexe Emile Lacroix situés Grand-Place de Sambreville.

Voici le programme de cette journée :

08h30 : Accueil des invités en la **salle PEROT** (Administration Communale Sambreville).
09h15 : Mise en habit des confréries. (Vestiaire de la **salle LACROIX**)
09h30 : Appel des confréries, des intronisés et départ en cortège vers le **Quai de Scène escorté par les tambours.**
10h00 : Au **Quai de Scène**, chapitre et intronisation des nouveaux membres.
12h30 : Retour en cortège vers la **salle Emile LACROIX**.
13h00 : En la **salle Emile Lacroix**, le traiteur « **Délices des Papilles** » vous proposera le menu 5 services. Les produits du terroir ainsi que les artisans producteurs régionaux seront mis à l'honneur par ce menu.

Fines bulles et ses mises en bouche de bienvenue.

Le pâté maison au foie gras de la ferme de la Sauvenière et à l'Auveloise avec ses accompagnements.

Velouté de cresson de la Cressonnière d'Eustache.

Filet pur de porc lardé de la ferme, cuisson basse température sauce à l'Auveloise et champignons des bois, légumes de saison et pommes de terre rissolées à la graisse d'oie.

La tartelette à la crème pâtissière maison et ses fruits frais.

Le plaisir d'une tasse d'Arabica.

Pendant et après le repas, l'ambiance musicale sera assurée par **Mr Robert ZAPRZALKA**, les boissons seront servies au bar à des prix démocratiques.

La participation au repas est fixée à **49,00€** pour les adultes et **24,50€** pour les enfants de moins de 12 ans à verser au compte **BE22 0682 4386 0047** et code BIC : **GKCCBEBB** de la Confrérie de l'Auveloise), avant le **4 septembre 2018**.

En vous souhaitant de passer en notre compagnie une excellente journée, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments confraternels.

Li Patron, **Pierre PEROT**