

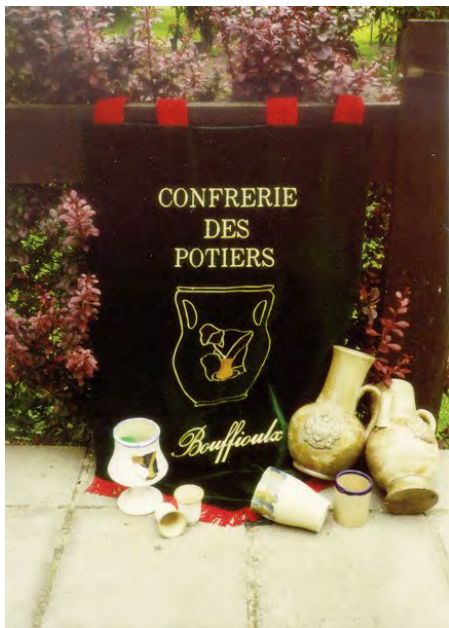
La Corporation du Franc Métier des Potiers est une respectable dame âgée de 400 ans.

Il était de coutume en ces temps lointains et durant de longues années, qu'une fois l'an, les Maîtres Potiers offrent « un festin » à leurs ouvriers, familles et amis.

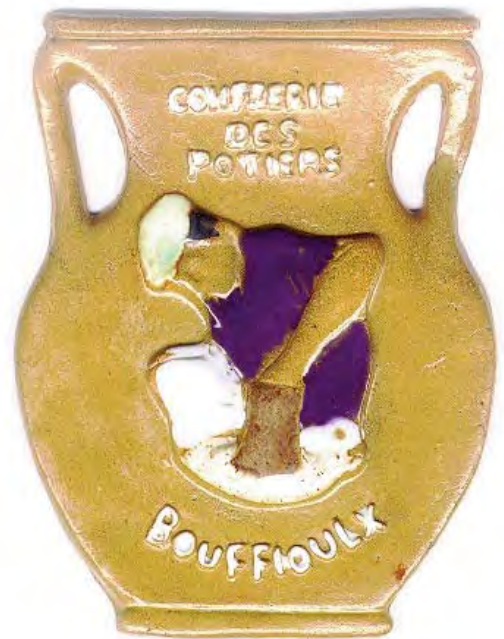
C'est cette tradition que la Confrérie des Potiers de Bouffiuoux voudrait faire revivre lors de son chapitre annuel.

Nos maîtres Potiers, désireux de vous recevoir agréablement, se sont réunis et ont œuvré ensemble pour que du début à la fin du repas, vous mangiez et buviez dans du grès artisanal.

C'est donc un repas rustique mais raffiné, dans une ambiance chaleureuse, que nous espérons vous faire partager.



CONFRÉRIE DES POTIERS DE BOUFFIOULX



**Invitation
à notre 24^e chapitre
du 11 mars 2018**

La Confrérie
des Potiers de Bouffioux a l'honneur
d'organiser son

24e chapitre
le dimanche 11 mars 2018

Elle a le plaisir de vous y inviter et serait reconnaissante s'il vous plaisait d'y participer.

Afin de vous recevoir de la meilleure façon possible, nous vous saurions gré de nous renvoyer le bulletin de participation ci-joint pour le 1 mars 2018 au secrétariat :

Rue des Monts 48
à 6250 Pont-de-Loup
071 39 28 36
Mail : patrice.vincent8@gmail.com

Une intronisation est offerte à chaque confrérie présente au chapitre.
En attendant le plaisir de vous accueillir, veuillez agréer chers Consœurs, Confrères, Amies et Amis nos sentiments les plus amicaux.

Pour la Confrérie, le Grand Tabellion



Programme :

- * Dès 9 hr : accueil en la Salle St-Etienne - Poterie Biron, place de France 1 à 6200 Bouffioux
Déjeuner campagnard offert
- * 10 hr : appel des Confréries
- * 11 hr : 24^e chapitre suivi du verre de l'amitié (vous emportez le pot)
- * 13:30 hr : banquet en la Salle Buffalo, rue Saint Géry à 6200 Bouffioux

Menu

La Source du Potier et ses Colombins

Le Tilia en Croûte

Le Pot-au-Feu des Gourmets

La Barbotine Givrée

Le Cochon Braisé et Hâte levée

Aumônière de Légumes,

Gratin Dauphinois,

Sauce Poivre Vert et Moutarde à

l'Ancienne

La Saveur du Berger

Les Douceurs Emaillées

La Lampée du Ramponeau

ce menu est préparé par le traiteur Jean-François VAN KEER