

L'Ordre des Preux Compagnons de la Terre de Bry

est une émanation de
l'Association des Amitiés Belgo-Charentaises
créée à son origine pour perpétuer le souvenir
des liens de guerre nés entre citoyens de
France et Belges de la Région du Centre.

L'Ordre des Preux Compagnons
de la Terre de Bry
fut créé en 1969, prenant devise :
« Semper Floreat Amicitia »

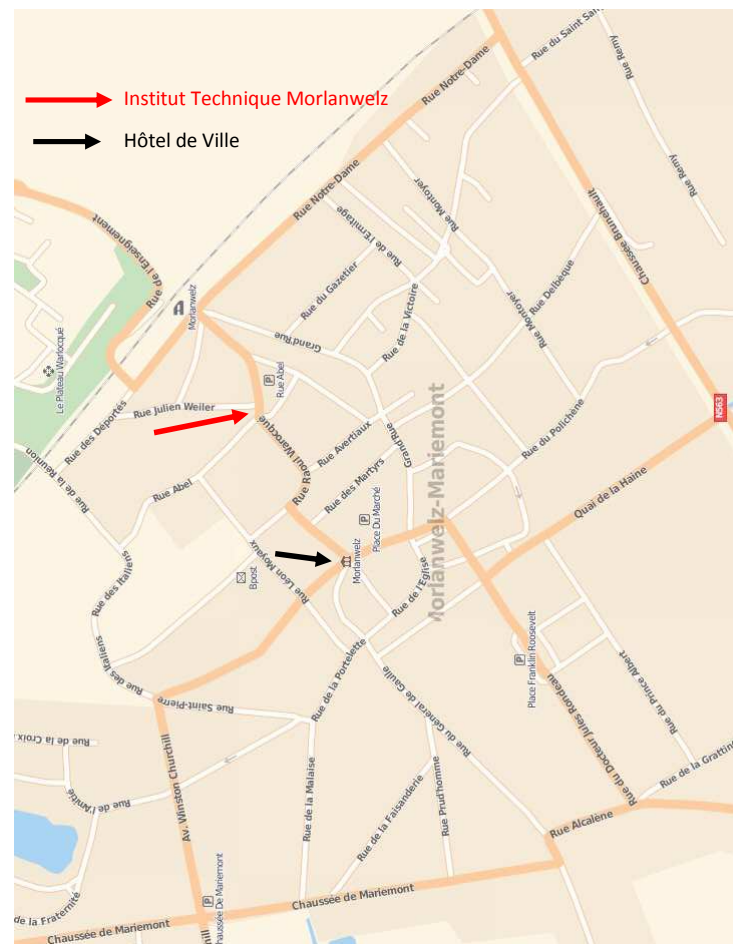
Tenue : toge noire, gants blancs,
sautoir à la devise « S.F.A. »
le noir : la Région du Centre
le cognac : Les Charentes
la croix est une distinction.

Produits : la Tarte au sucre blond
le Pineau des Charentes

Chapitre : troisième samedi de septembre

But : maintenir la recette de l'Amitié,
actions philanthropiques.

« Que toujours fleurisse l'Amitié »



1970
2018



Ordre
des Preux Compagnons
de la Terre de Bry
Morlanwelz

40ème Chapitre
48ème anniversaire
le 15 septembre 2018



« La vie n'a de valeur que si elle est un feu sans cesse renaissant. »



*Siège social : Patrick Piers
Grand Maître
rue de Bouwy, 8/0201
7100 La Louvière
Tél : 0475 | 60 29 52*

Email : terredebry@gmail.com

Menu

*Champagne du 40ème
et son assiette de Zakouski en folie*

*Marbré de Foie gras, Gelée au Pineau des Charentes,
Pain brioche, Compotée de Rhubarbe*

*Homard Cardinal, Sauce Vincent et Semoule,
Scampi Tigex, Echalotes tomates*

Fraîcheur du Pamplemousse en Sorbet

*Pièce de Veau en Entrecôte, Crème aux cinq Baies
Assortiment de jeunes Légumes*

*Reblochon doux en Feuille de Brick
Mesclun et Pain aux Noix*

Pièce montée d' Anniversaire

Petit Noir

*Votre écot sera de 55 €
Vins et Eaux à prix démocratique*

Merci pour la tenue de ville de circonstance.

Programme :

*09h00 : Accueil des Confréries et Invités.
Petit Déjeuner « Sucré salé » des Preux
Farte au sucre géante
Mise en Habits.
Institut Technique de Morlanwelz,
Rue Raoul Warocqué, 46
7140 Morlanwelz*

10h15 : Allocution d'accueil

*10h30 : Appel des Confréries
Départ en cortège pour l' Hôtel de Ville
Rue Raoul Warocqué, 2
7140 Morlanwelz*

*11h00 : Cérémonie d'Intronisations
suivie du verre de l'Amitié accompagné
de Jambon d'Ardenne et Livarot*

12h45 : Retour à l'Institut

13h00 : Apéritif et Banquet de Gala

Ambiance musicale et dansante

Le Grand Maître

Patrick Piers