

Madame, Monsieur,

Chère Consœur, Cher Confrère,

Cher Ami, Chère Amie,

La Royale Confrérie du Matoufè serait très heureuse de vous accueillir à la cérémonie d'intronisation de son 65ème Chapitre qui se tiendra le samedi 29 avril 2023 au complexe de La Vieille Cense, rue de la Station, 4 à 6900 Marloie.

Cette année encore, nous avons délibérément mis l'accent sur la simplicité et la convivialité d'une journée qui, nous l'espérons, vous laissera un souvenir de confraternité vrai.

Nous vous proposons un repas au prix de 55 €, à virer sur le compte BE29143058351564 de la Confrérie du Matoufè, en spécifiant en communication, votre nom ou le nom de votre Confrérie.

Une réduction de 10% sera accordée aux Confréries ou autres associations représentées par un minimum de 10 personnes.

Un bulletin de confirmation, annexé à cette invitation, est à envoyer à notre secrétariat pour le 15 avril 2023 au plus tard. Seules les inscriptions assorties du paiement seront prises en considération.

Un montant de 15 € sera demandé à l'intronisé qui ne prendrait pas part aux agapes et dont la Confrérie n'y serait pas représentée. (uniquement pour les Confréries).

Au plaisir de vous accueillir, recevez Madame, Monsieur, nos amicales salutations.

Alain Rasquin

Grand-Maître

La Royale Confrérie du Matoufè de Marche-en-Famenne



65^{ème} Chapitre

Renseignements pour réservation

Adresse secrétariat :

La Confrérie du Matoufè

A l'attention de Karine BOURGUIGNON

Chaussée de Liège 41/16

6900 Marche-en-Famenne

matoufe@marche.be

0474/405724

Compte BE29 1430 5835 1564

Programme

16h00

Accueil des Confréries et des Invités
Mise en habit à la maison du tourisme,
Place de l'Etang à Marche-en-Famenne

16h30

Cortège vers la Place Albert 1er
Remise du Costume par le groupe « Les
Nûtons » de Marche-en-Famenne

17h15

Déplacement vers la Vieille Cense de
Marloie

17h45

Ouverture du 65ème Chapitre
Cérémonie d'intronisation

19h45

Banquet de clôture du 65ème Chapitre
de la Confrérie du Matoufè

Menu

Toasts de Matoufè

—

Pavé de saumon aux deux asperges, muffin
anglais, fondu de poireaux et sabayon à la
bisque de petites grises.

—

Le mojito :

sorbet citron vert et rhum agricole.

—

Suprême de volaille (cuisson basse tempé-
rature), légumes verts, grenailles rôties,
crème de parmesan.

—

Le rocher :

biscuit Joconde, mousse chocolat gianduja,
insert caramel beurre salé, glaçage cro-
quant amande. Crème anglaise fève de

Tonka

—

Café