

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 66^{ème} Chapitre qui se tiendra le samedi 13 avril 2024 au complexe de La Vieille Cense, rue de la Station, 4 à 6900 Marloie.

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 et 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 29 mars 2024 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-Maitre

La Royale Confrérie du Matoufè de Marche-en-Famenne



66^{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 la Confrérie de la
myrtille de Salm

17h15

Déplacement vers la Vieille Cense de
Marloie

17h45

Ouverture du 66^{ème} Chapitre
Cérémonie d'intronisation

19h45

Banquet de clôture du 66^{ème} Chapitre
de la Confrérie du Matoufè

Menu

Toasts de Matoufè

—

Croustillant de saumon (saumon enrobé
d'une pâte chinoise comme un rouleau de
printemps), coleslaw (salade choux et
carottes, vinaigrette), beurre blanc au
champagne et huile verte

—

Sorbet pomme et calvados

—

Suprême de volaille rôti et laqué sauce
teriyaki (cuit basse température), légumes
provençaux avec ail, filet d'anchois salé et
olives, panisse (féculent à base de farine e
pois chiche) aux herbes fraîches et sauce
porto

—

Le caramel :

Génoise au citron, mousse au chocolat
dulcey, insert praliné cacahuète salé,
glaçage caramel et crème anglaise vanille

—

Café