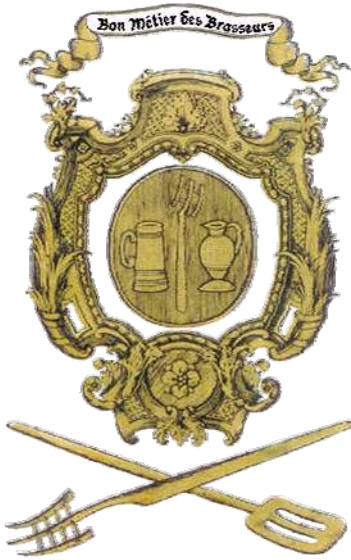


# Confrérie Le Bon Métier des Brasseurs



Saive, date d'envoi.

Chères Concoeurs, chers Confrères,  
Chères Amies, chers Amis,  
Mesdames, Messieurs,

Le Bon Métier des Brasseurs a le plaisir de vous convier aux cérémonies de son chapitre du 44<sup>ème</sup> anniversaire qui aura lieu le **samedi 11 mai 2024** dès 16h30 salle Fricaud-Delhez à Blegny.

Les représentant(e)s des Confréries ainsi que diverses personnalités et sympathisant(e)s, seront intronisé(e)s au titre de « Bon(ne) Brasseur(se) d'honneur ou de « Maître de l'Orge ». Médailles et diplômes confirmeront leurs distinctions.

Le banquet, réalisé par Cédric Lebœuf du restaurant traiteur « Le Chalet », sera accompagné d'une ambiance musicale dansante.

Si vous désirez participer à cette manifestation sympathique, veuillez compléter et renvoyer le formulaire en annexe le plus rapidement possible.

Le paiement de **55 €** par personne est à effectuer sur le compte du Bon Métier des Brasseurs a.s.b.l. **BE45 0689 0468 6489** (BIC : GKCC BE BB) pour le 7 mai **au plus tard**.

**Votre participation ne sera effective qu'après réception de votre paiement.**

En attendant le plaisir de vous rencontrer, nous vous prions de bien vouloir croire, toutes et tous, en l'assurance de nos sentiments les plus confraternels.

Cette manifestation est organisée avec la collaboration de l'Administration Communale de Blegny

# Confrérie Le Bon Métier des Brasseurs

## Déroulement de la journée

16h30 : accueil des participants rue de la Station, 54 à Blegny

17h15 : mise en habits

17h30 : chapitre et épreuves d'intronisation

19h00 : apéritif avec les bières spéciales de nos Brasseurs

19h30 : banquet par le traiteur Cédric Lebœuf

*La confrérie décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool.*

## Menu

*L'assiette de mises en bouche*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelles d'asperges blanches façon carbonara*

*Ouf confit au vinaigre de cidre*

*Copeaux de Grana Padano*

\*\*\*\*

*Sobière de nos brasseurs*

\*\*\*\*\*

*Secreto de porc noir portugais juste saisi*

*Sur lit de chicons caramélisé au Madère*

*Buisson de pommes de terre à la Sarladaise*

\*\*\*\*\*

*Crème brûlée à la fruitée de Val-Dieu flambée*

\*\*\*\*\*

*Buffet café et mignardise*

N° de téléphone, si vous êtes perdu : Joël Leclercq 0455/10.13.83

# *Confrérie Le Bon Métier des Brasseurs*

## *Hôtels les plus proches*

- Villa Marco : Rue du Fort 176, 4632 Soumagne • 0475 63 93 13
- Hotel Mosa : Rue Preixhe 19, 4681 Oupeye • 04 342 73 15
- Hôtel de la Tour : Rue de la Clef 39 à 4633 Melen • 087 31 69 55
- Hôtel Class'Eco Liège : 1ère Avenue 95, 4040 Herstal • 04 240 03 00
- Hébergement Blegny-Mine : Rue Belle-Fleur, 3 4670 Blegny • 04 237 98 77