

*Les Disciples da
Charlemagne*



***Cher(e)s Ami(e)s,
Cher(e)s Disciples,
Chers Confrères,***

Nous avons le plaisir de vous inviter à la soirée INTRONISATIONS et PROMOTIONS 2019 qui aura lieu le samedi 16 novembre prochain dès 17h, à la Maison Paroissiale, Rue En-Mi-La- Ville, 24 à 4020 Jupille.

PROGRAMME :

Dès 17 heures Accueil à la Maison Paroissiale

A 18 heures précises Intronisations

A 19 heures précises Promotions

A cette occasion, certains membres méritants intronisés en 2016, 2012 et 2007 se verront conférer les titres de BOUTILLIERS, de CHEVALIERS et de SAGES de la Confrérie.

Si certains d'entre vous n'ont pu participer au repas de promotion au cours de l'année où ils auraient du être promus, ils sont invités à le faire savoir au Secrétaire Philippe MARTIN au 0495/70.51.42, fax 04/344.60.47 ou par mail : disciplesdacharlemagne@gmail.com

A 20 heures précises Repas

Afin de nous permettre de respecter un timing raisonnable, les Candidats qui ne seraient pas présents au début de la cérémonie ne pourront se voir conférer leur promotion.

La participation à cette soirée a été fixée à 40€, avec paiement par compte bancaire uniquement.

Réservation et paiement obligatoire avant le 09/11/2019.

SEULE LA RÉCEPTION DU PAIEMENT SUR LE COMPTE DES DISCIPES DÀ CHARLEMAGNE VAUDRA INSCRIPTION DÉFINITIVE.

Dans l'espoir de vous revoir à cette occasion, recevez, Cher(e)s Amis, Cher(e)s Disciples, Chers Confrères, nos salutations cordiales.

Le Président

M. FAWAY
Rue de Visé, 308
4020 LIEGE
Tél. : 04 344 60 40
michel.faway@gmail.com

Le Secrétaire

Ph. MARTIN
Av. des Peupliers, 53
4671 SAIVE
Tél. : 0495/705.142
pgastonmartin@hotmail.com

Le Trésorier

J. WOLFS
Rue d'Amercoeur, 60/17
4020 LIEGE
Tél. : 0494/226.566

Compte bancaire

BE62 0689 0179 3061

Courriel

disciplesdacharlemagne@gmail.com

LE PRESIDENT,

Michel FAWAY

MENU DE LA SOIREE INTRONISATIONS ET PROMOTIONS DU

SAMEDI 16 NOVEMBRE 2019

CLJ SCS (Grill-On-Vert)

TRAITEURS



LE TRAITEUR

Vous propose buffet chaud et froid

Table de poissons

Saumon Belle Vue

Cascade de crevettes roses

Scampis

Salade de thon aux œufs

Salade de crabe aux pêches

Gambas

Table de cochonnaille

Jambon à l'os

Jambon serrano et son melon

Table de chaud

Brochettes

Côtes d'agneau

Mixte de pavés de bœuf et de volaille

Gratin dauphinois

Paella aux poulets

Sauces chaudes

Provençale

Crème au poivre

Table de crudités

Pommes des champs, variété de primeurs, carottes, céleris, salade de concombres

Salade de tomates, pâtes

Le tout accompagné de pain et de sauces variées

Table de Desserts