

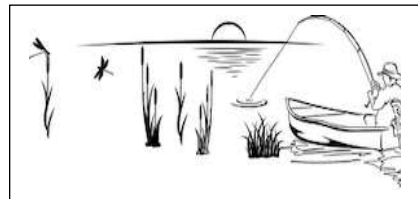
Les Confrères d'Eggevoort-en-Etterbeek



Confrérie des Poissons d'eau douce

Tél : +32 472 38 21 46

Mail : info@eggevoort-etterbeek.be



Invitation à notre chapitre solennel

Notre chapitre se tiendra le dimanche 22 mars 2026,
à l'Hôtel communal, avenue des Casernes 31, à 1040 Etterbeek (Bruxelles).

A cette occasion, nous serions honorés de votre participation.

- Programme de la journée

- 9h30 : - Accueil des confréries - Petit Déjeuner
- 10h30 : - Mise en habit
- 10h45 : - Appel des confréries
- 11h00 : - Chapitre solennel
- 12h30 : - Bulles champenoises
- 13h45 : - Agapes - Dîner concocté par le chef : Xavier Lizen, du restaurant "Origine".

Origine - 13,5



(Gault & Millau)

Prix du menu : 68€ à verser sur le compte des Confrères d'Eggevoort-en-Etterbeek
BE02 0018 1344 8140 BIC GEBABEBB pour le 2 mars 2026, au plus tard,
avec, en communication, le cas échéant, le nom de votre confrérie.

Boissons disponibles au bar, à prix modérés.

Aucun paiement ne sera accepté le jour même.

A cet effet, veuillez remplir le bulletin d'inscription ci-joint.

Attention ! Seul le paiement anticipé vaut réservation..

Parking gratuit aisé dans les rues avoisinantes.

Transports publics-STIB : bus 34 et 36 Trams 81, 7 et 25



Dans l'attente de vous accueillir, veuillez agréer nos plus cordiales et confraternelles salutations.

La Jurade.

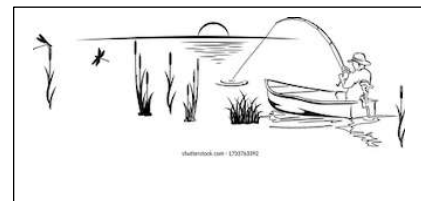
Les Confrères d'Eggevoort-en-Etterbeek



Confrérie des Poissons d'eau douce

Tél : +32 472 38 21 46

Mail : info@eggevoort-etterbeek.be



Menu

Dégustations :

- Yakitori / Sesame Kimchi
- Saumon gravlax whisky / Tapioca / Mayo herbacée
- Poireau Brûlé / Oeufs mimosa / Gel galanga

Entrée froide :

Poulpe mosaïque :

- Sorbet Bouillabaise
- Chorizo
- Sauce Romanesco

Entrée chaude :

Truite à la flamme

- Céleri fermenté
- Bouillon dashi
- Chlorophyle

Plat :

Coucou de Malines

- Millefeuille de Pommes de Terre
- Fumet Caviar Avruga
- Shiso Rouge

Dessert :

Brillat Savarin

- Miel Truffe
- Poire confite
- Liveche
