



Li Patron

Pierre PEROT

Rue de la Bruyère, 42
5060 Auvelais
0490 560 764

pierrephilippe.perot@gmail.com

Li Scribouilleux

David VASSART

Rue de Seuris, 45
5060 Auvelais
0497 399 575

vassartdavid@hotmail.fr

Li p'tit Scribouilleux

Jean-michel LIBERT

Rue du Rominet, 123
5060 Auvelais
0477 411 161

helocine@gmail.com

Li Patte à Grawes

Philippe BLESER

Rue du Palton, 101
5060 Arsimont
0476 858 288

philippebleser@hotmail.com

Li p'tit patte à Grawes

Gaëtan ALAERTS

Route de Tamines, 218
5070 Aisemont
0474 567 796

gaetan.alaerts@gmail.com

Li p'tit Do Grand

Freddy LARDINOIS

Rue Barthélemy Molet, 188
5060 Moignelée
0477 479 844

lafr@live.be

Li Patron Fondateur

Willy PEROT

Site de la Confrérie

<http://sites.google.com/site/laconfreriedelaauveloise/home>

Mail de la Confrérie

infoconfrerieauveloise@gmail.com



Auvelais, le vendredi 3 juillet 2026.

Cher Confrère, chère Consœur,
Cher Ami, chère Amie,

La **Confrérie de l'Auveloise** d'Auvelais vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son **18ème** chapitre qui se tiendra le **dimanche 13 septembre 2026** à la Salle "Emile Lacroix" Grand-Place - 5060 Auvelais.

Voici le programme de cette journée :

08h15 : Accueil des invités en la **salle Emile LACROIX**

09h00 : Mise en habit des confréries. (Vestiaire de la **salle Emile LACROIX**)

09h15 : Appel des confréries, des intronisés et départ en cortège musical vers le **Quai de Scène**.

09h45 Au **Quai de Scène**, chapitre et intronisation des nouveaux membres.

12h30 : Retour en cortège vers la **salle Emile LACROIX**.

13h00 : En la **salle Emile LACROIX**, le traiteur **PYCK Sébastien** vous proposera le menu 7 services. Les produits du terroir ainsi que les artisans producteurs régionaux seront mis à l'honneur par ce menu.

Menu gastronomique proposé par le traiteur **Pyck Sébastien**.

Fines bulles et ses mises en bouche de bienvenue.

Filet de Bar et sa sauce crémeuse au Limoncello et queues d'écrevisses sur son lit de dés de fenouil braisé.

Sorbet de figue et son eau de Villée avec garnitures.

Carré de Porcelet légèrement saumuré, jus de viande à l'Auveloise, noisettes torréfiées, palette de légumes et croquettes.

Bavarois aux 3 chocolats, crème anglaise à la fève Tonka et crumble aux noix de Pécan.

Le Petit Moka et sa suite en buffet (Biscuit). Le Petit Mokaretto.

Pendant et après le repas, l'ambiance musicale sera assurée par **Mr Salvatore CALTAGERONE**, les boissons seront servies au bar à des prix démocratiques.

La participation au repas est fixée à **56,00€** pour les adultes et **28,00€** pour les enfants de moins de 12 ans à verser au compte **BE22 0682 4386 0047** et code BIC : **GKCCBEBB** de les Amis de la Confrérie de l'Auveloise, avant le **dimanche 07 septembre 2026**.

En vous souhaitant de passer en notre compagnie une excellente journée, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments confraternels.

Li Patron, **Pierre PEROT**