

Belgrade, le 02 février 2025



N° Entreprise BE0426765950

Grand Maître

Président

Francis Renard

Allée des Bergeronnettes, 5

5001 Belgrade

Tél. 081-73 46 31

Gsm. 0495-37 12 13

francisrenard5001@gmail.com

Grande Chancelière

Vice Présidente

Jeannine Marchal

Avenue Jean Pochet, 60

5001 Belgrade

Tél. 081-73 10 73

Gsm. 0477-77 93 22

jeamarchal115@hotmail.com

Grand Epistolier

Secrétaire

Bernard Wautelet

Rue des Cyclamens, 5

5001 Belgrade

Gsm. 0474-29 70 59

bernard.wautelet56@gmail.com

Grand Argentier

Roland Antoine

Avenue Jean Pochet, 24

5001 Belgrade

Tél. 081-73 49 14

Gsm. 0474-24 08 17

rolandantoine@hotmail.com

IBAN :BE08 0013 8824 5913

Vi Keute di Nameur



Blonde

Brune

Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Chère consœur, cher confrère,
Madame, Monsieur,

La Confrérie des Chevaliers de la Tarte et de la Pompe de Belgrade vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son **50^{ème} anniversaire, 51^{ème} chapitre**, qui se tiendra le **dimanche 16 mars 2025 à Belgrade** (Namur) dans les locaux de la **salle « André Guisset »** au n°2 de la place du Bia Bouquet. C'est là que se font l'accueil et le banquet.

Voici le programme de cette journée :

08h45 : Accueil, petit-déjeuner salé ou sucré – mise en habits
09h30 : Appel des confréries et cortège : arrêt au Monument aux Morts.
10h00 : Messe en l'église Saint-Joseph (toute proche).
11h20 : départ en cortège avec la fanfare royale Ste Cécile d'Assesse vers la salle St Joseph, avenue Joseph Abras 21 à Belgrade.
11h30 : Chapitre et intronisations : verre de l'amitié à mi-chapitre.
13h40 : retour en cortège et fanfare vers la salle « André Guisset ».
14h00 : banquet sous la maîtrise du traiteur Sébastien Pyck et animation musicale par « Doremi ».

Menu

- Le Cava et ses dégustations froides et chaudes.
- Tartare de veau cuit à basse température, câpres, petites notes d'anchois et de thon. Pickles de légumes maison.
- Velouté de blancs de poireaux et fenouil aux languettes de saumon fumé.
- Trio de St Jacques juste snackées avec épinards frais, citron caviar, sauce à l'émulsion de chorizo.
- Fraîcheur de la Confrérie.
- Risotto aux champignons des bois et arôme de truffe surmonté d'une escalope de foie gras poêlées, accompagnement de gnocchi grillés.
- Trio de Fromages affinés, sirop de Liège sur mesclun de jeunes pousses et crème balsamique.
- La pièce montée en glaces aux deux parfums avec coulis des 50 ans
- Le Petit Moka et sa suite en buffet

=====



Notre confrérie vous propose ce menu 8 services au prix de 65 € hors boissons. Boissons à prix démocratiques (eau plate gratuite délivrée au comptoir).

ATTENTION :

Votre réservation ne sera effective qu'à la réception de votre bulletin d'inscription par le secrétariat, confirmée, ensuite, par le versement sur le compte. Le versement seul ne sera pas pris en compte comme inscription.

Nous nous permettons d'insister pour que le bulletin d'inscription et le payement nous parviennent pour le jeudi 06 mars au plus tard.

Places limitées à 200 personnes.

Vu les conditions imposées par les traiteurs, tout repas réservé sera réclamé (sauf cas de force majeure). En attendant le plaisir de vous revoir, veuillez croire en nos sentiments les meilleurs.

Le Grand Maistre
Francis Renard

Le Grand Epistolier
Bernard Wautelet