



Confrérie Gastronomique de la «Gatte d'Or». *Hubinne - Hamois*

Hamois, date de la poste.

Chères Consoeurs,
Chers Confrères,
Chers amis,

C'est avec grand plaisir que les membres de la Confrérie de la Gatte d'Or vous invitent à leur vingt-septième Chapitre qui aura lieu le dimanche 20 septembre de l'an de grâce 2026.

La cérémonie sera parrainée comme les années précédentes par le Franc Thour Nostre-Damme de Chiney et les Toûrsiveux de Gros Tyoû de Havelange. Nous aimerions qu'un ou mieux plusieurs d'entre vous honorent de leur présence ce chapitre qui se déroulera cette année à la salle de la Fanfare à Hubinne, à proximité de la chapelle, qui n'est toujours pas accessible.

Ils pourraient ainsi vous rapporter la légende de cette Gatte d'Or qui en mai 1328 sut rendre espoir aux Hamoisien anéantis par le sort. Ils pourraient aussi vous dire combien nos bières dont la recette nous a été confiée par les Nutons sont bonnes ainsi que le fromage dont nous gratifient chaque jour Jeannette et ses compagnes. Le programme de cette journée est celui-ci :

08 H 30 :

Accueil des Confréries avec restauration.

Lieu d'accueil : Ecole Communale de Hamois
Rue d'Hubinne 1A

(Attention changement d'adresse)

Parking à côté du terrain de football

Petit déjeuner avec café et viennoiseries

09 H 15 :

Mise en habit

09 H 30 :

Départ en cortège vers la salle de la Fanfare à Hubinne.

09 H 45 :

Vingt-septième Chapitre

12 H 00 :

Apéritif à l'Ecole Communale de Hamois

où vous pourrez déguster bière, pâté et fromage.

13 H 00 :

Banquet de clôture du 27ème chapitre

Traiteur Sébastien Pick

Animation musicale : Andrea Caltagirone

Adresse du banquet : Maison Rurale Polyvalente de Havelange (Rue Ocolna 3)

Bien amicalement,
Le Grand Bailli: Daniel Lambert

Menu du Banquet de clôture du vingt-septième chapitre de la Gatte d'Or du
20 septembre 2026 (65 €)

Apéritif Crémant d'Alsace et deux dégustations gastronomiques

En froid : Verrine surprise autour du kiwi et du saumon

En chaud : Tataki de bœuf au sésame

* * *

Tartare de thon rouge à la « Taiï »

Salade de légumes croquants au Wasabi

* * *

Composition autour ... Gambas, Filet de Sole

Poireaux, Mangue et petit jus léger de Crustacés

Pointes vertes vapeur

* * *

Sorbet du moment et son alcool favori

* * *

Contrefilet de boeuf

Cuisson saignante

Sauce choron, poêlée de légumes de saison

Brochette de pomme de terre grenailles au romarin

* * *

L'assiette aux 4 fromages affinés

Fruits frais, et pain aux Noix

* * *

L'assiette surprise de dessert

* * *

Le petit Delahaut et sa suite en deux buffets - Le petit Irish Coffee

Ambiance musicale assurée par Andrea Caltagirone pendant et après le repas.

Les vins et autres boissons vous seront servis à des prix démocratiques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La confrérie ne saurait être tenue responsable pour toute infraction consécutive à l'alcoolémie, aux stupéfiants et aux médicaments

Vers Havelange

PETIT DÉJEUNER

APÉRITIF

PARKING

De Ciney

PARKING CHAPITRE

