



CONFRÉRIE DES CÉPAGES DE LA LOUVE

LA LOUVIÈRE



Chères Consœurs, Chers Confrères,
Chères Amies, Chers Amis,

Notre Confrérie sera très heureuse de vous compter parmi les participants à son
XXXIIème Chapitre, le dimanche 18 octobre 2026

Afin de vous recevoir dans les meilleures conditions possibles, nous aurons le plaisir de
vous accueillir à **l'ancienne Maison Communale d'Haine-Saint-Pierre**

15, Grand Place à 7100 Haine-Saint-Pierre

vaste parking à disposition

Les cérémonies se dérouleront dans l'ordre suivant :

08 h 45 : Accueil et collation préparée avec soin par les membres de notre Confrérie

09 h 30 : Mise en habit

09 h 45 : Appel des Confréries

10 h 00 : Tenue du Chapitre

12 h 15 : Verre de l'Amitié

13 h 30 : Banquet au Restaurant : « **La Ferme du Coq** »
Boulevard du Coq, 44 à 7100 Saint-Vaast
Menu ci-après

La participation aux agapes est fixée à 68 € - Boissons à prix démocratiques.
Cette somme est à verser sur le compte de la Confrérie : **BE98 9731 7002 7593.**

Dans le souci d'organiser au mieux le cérémonial de notre Chapitre, nous vous saurions
gré de nous retourner **le bulletin de participation** ci-annexé à l'adresse ci-dessous,
pour **le 10 octobre au plus tard** :

Mme Van Vaerenbergh Laurence, Grand Maître, rue Bois des Maîtres, 239 à
7170 Manage – 0476/90.55.60 - laure-vanvae@hotmail.com



CONFRÉRIE DES CÉPAGES DE LA LOUVE

LA LOUVIÈRE



Chères Consœurs, Chers Confrères,
Chères Amies, Chers Amis,

Pour les confrères de passage dès samedi, rendez-vous autour d'un bon souper à La Louvière... avant le grand jour !

Nous vous proposons un menu plaisir au restaurant les Gourmands Disent au 8, rue Sylvain Guyaux à 7100 La Louvière – samedi 17 octobre, à 19 h.

Mise en bouche – choix parmi 5 entrées – choix parmi 3 plats – choix parmi 4 desserts

Pour la modique somme de 53 € boissons comprises.

L'écot sera à verser sur le compte de la Confrérie : **BE98 9731 7002 7593** avec en communication votre nom.

Nous vous demandons de faire vos choix dans les suggestions suivantes et nous les communiquer :

Apéritif maison (liqueur fruits des bois, triple sec, mousseux) **ou** coupe de bulles nature

Entrées : Assiette de saumon fumé et ses garnitures **ou** Terrine maison à l'ancienne et confit d'oignons **ou** Croquette de fromage maison **ou** Calamars frits, tartare maison **ou** Escargots au beurre d'ail

Plats : Boulets maison, à la liégeoise ou sauce tomate, frites **ou** Filet de sole à la crème de poireaux, galettes de pommes de terre **ou** Tagliatelles au saumon fumé

Desserts : Mousse au chocolat de Mamy Flo **ou** Dame blanche et son chocolat chaud **ou** Dame noire et son chocolat chaud **ou** Café glacé Brésilienne et son caramel beurre salé

¼ vin + ½ eau

MENU

Apéritif Maison et son assortiment de dégustations

Les quenelles de brochet, bisque de homard à l'armagnac,
« flocon de crabe des neiges »

La crème de pâtisson, graines de courge torréfiées

Sorbet non alcoolisé

Le filet pur de marcassin lardé, grillé, réduction de miel de
fleurs, crémeux de choux, pommes de terre rissolées

Assiette du Maître Fromager avec la mise à l'honneur
de notre Fromage « Le Cavet »

La tartelette aux 2 noix caramel Dulce de Leche

Moka

La Confrérie vous proposera une sélection de vins à prix
démocratiques.
Ambiance musicale assurée.