



EL CONFRÈRÎYE DÈS COURCÈLANGN'S

*El Grand Mèsse,
lès Mèsses Confrères,
lès Compagnons,
lès Aprintis,
ont l'pléji d'vos-invitér*



**El dimince
27 d'Octôbe 2024
ô 27 ème Rèmonç'lâdje
del Confrèrîye dès Courcèlangn's**

Programme de la journée

- 09H00** **Accueil, petit déjeuner, Mise en habit**
(Salle Beguin, Avenue de l'Hôtel de Ville à Trazegnies)
- (Nos-ârons l'pléjî d'vos ratinde, come à l'abitude, pou
d'djeunér, avè dès-èspécialités dès vilâdjès de France éyu c'qué
nos-avons dès bons coumarâdes :
Guémené- Penfao (Bretagne)
Abondance (Haute Savoie)
èt bén seûr no pâté al **Courcèlangn'**
- 09H45** **Mise en habit**
- 10H00** **Appel des Confréries**
- 10H30** **Chapitre et Intronisations**
(en la salle de l'Hôtel de Ville de Trazegnies)
- 12H15** **Verre de l'Amitié**
- 13H15** **Repas Festif à la salle de Miaucourt**
(Rue Paul Pastur 115, 6180 Courcelles)
L'accès à la salle ne sera pas autorisé avant 13h

Pour nous rejoindre :
Ring 3 Sortie 1, direction Trazegnies
Aux feux, à gauche

Menu :

El vèr'kin tout spitant dèl Confrèrîye, avè saquantès bounès tchipo'rîyes
La flûte enchantée de la Confrérie et ses amuse-papilles

In bouyon (nén d'onze eûres...) bén r'lèvè, avè dès machèles dè
BBB confites

Oxtail à notre façon, joues de blanc bleu confites

Ene crousse dè pèchons, yun tout plat èt l'aute tout rose, su dès porès fon-
dues au bûre

Croustade de filet de sole et saumon fondue aux poireaux

In pèkèt al pwôre su dèl crème a la glace dèl minme môde
Sorbet poire & Williams

El rondèle dè via al manière dè Rossini, avè du porto

In bot'quin dè canadas « bintjes », toutes soûrtes dè légumes coum'lès

Médaille de veau façon Rossini au porto
Barquette de bintjes, méli-mélo de légumes

In vré fromâdje dè Normandie r'tchaufè su n'salade qui n'sét pus qwè
Camembert frit sur salade folle

In gâtau avè dèl crinme qui sint l'pranile èyèt du caramèl
Gâteau à la crème pralinée et son caramel

In p'tit nwôr bén spès, avè l'pranile dès Mésses

Le petit noir (ou le thé) qui réchauffe et la praline des Confrères

El mîndjî s'ra aprèsté pau chéf Jean-Luc Fayt
Le repas sera concocté par le chef Jean-Luc Fayt
de la Commanderie Vaillampont

Boissons à prix démocratiques et ambiance musicale assurée !