

*Les Disciples de
Charlemagne*



*Cher(e)s Ami(e)s,
Cher(e)s Disciples,
Chers Confrères,*

*Nous avons le plaisir de vous inviter à la soirée **INTRONISATIONS** et **PROMOTIONS 2024** qui aura lieu le samedi 16 novembre prochain dès 17h, au Centre Paroissial des Bruyères, rue des Pocheteux, 142 à 4020 JUPILLE.*

PROGRAMME :

Dès 17 heures : Accueil au Centre Paroissial des Bruyères

A 18 heures précises : Intronisations

A 19 heures précises : Promotions

*A cette occasion, certains membres méritants intronisés se verront conférer les titres de **BOUTILLIERS**, de **CHEVALIERS** et de **SAGES** de la Confrérie.*

Si certains d'entre vous n'ont pu participer au repas de promotion au cours de l'année où ils auraient dû être promus, ils sont invités à le faire savoir au Secrétaire M Philippe MARTIN au 0495/70.51.42 ou par mail : disciplesdacharlemagne@gmail.com

A 20 heures précises : Repas

Afin de nous permettre de respecter un timing raisonnable, les Candidats qui ne seraient pas présents au début de la cérémonie ne pourront se voir conférer leur promotion.

La participation à cette soirée a été fixée à 45€, paiement uniquement par compte bancaire.

Réservation et paiement obligatoire avant le 10/11/2024.

SEULE LA RÉCEPTION DU PAIEMENT SUR LE COMPTE DES DISCIPES À CHARLEMAGNE VAUDRA INSCRIPTION DÉFINITIVE.

Dans l'espoir de vous revoir à cette occasion, recevez, Cher(e)s Amis, Cher(e)s Disciples, Chers Confrères, nos salutations cordiales.

LE PRESIDENT,

Michel FAWAY

Le Président

M. FAWAY
Rue de Visé, 308
4020 LIEGE
Tél. : 04 344 60 40
michel.faway@gmail.com

Le Secrétaire

Ph. MARTIN
Av. des Peupliers, 53
4671 SAIVE
Tél. : 0495/705.142
pgastonmartin@hotmail.com

La Secrétaire-Adjointe

A. CUTILLO
Rue de la Libération, 15
4020 JUPILLE
Tél. : 0474/218742
angelacutillo@hotmail.com

Le Trésorier

J. WOLFS
Rue d'Amercoeur, 60/17
4020 LIEGE
Tél. : 0494/226.566

Compte bancaire

BE62 0689 0179 3061

CHAPITRE 2024- MENU

TRAITEUR SIMONIS

TRAITEURS



Entrée (service à table)

**Mi-cuit de bœuf en chiffonnade
Pickles de légumes*

Repas en buffet chaud

**Estouffade de bœuf (belle des prés d'Aubel)
à la bière (charlemagne ? ou curtius black)
Jardinière de légumes racines*

**Suprême de poularde aux champignons des bois
(pleurotes - paris brun – chanterelles)*

**Civet de biche aux aïrelles
Quartier de pommes cuites entières et confites*

Tous les plats sont accompagnés au choix de :

- Duchesses aux amandes grillées*
- Grenailles au gros sel*
- Gratin dauphinois*

Dessert

**Le véritable lacquemant de la foire
et sa boule de glace vanille.*