



Confrérie du Pain Gris et de l'Huître de Milmort



*Confrérie gastronomique et folklorique Liégeoise
parrainée par les Galants de la Verte Marennes (France)*

*Notre Confrérie vous présente ses meilleurs vœux et
vous souhaite une très heureuse année 2025 remplie de réussites
dans vos futures organisations auxquelles
elle assistera avec le plus grand plaisir
Confraternellement Vôtre.*

Chers Consœurs et Confrères,

*Nous avons le plaisir de vous convier à notre vingt-cinquième
Grand Chapitre, qui se tiendra, comme l'année passée,*

*Salle Polyvalente, cite de Blegny-Mine
Rue Lambert Marlet, n°23 à 4670 Blegny
Autoroute E40 Bruxelles - Aachen sortie n°36 Blegny.
Suivre Blegny et Blegny-Mine*

Le dimanche 23 février 2025

*Nous proposons en prévente à emporter,
Nos Huîtres, Les Merveilles de Marennes
En cageot de deux douzaines
A commander lors de votre inscription, au prix de 20 Euros
Seul le paiement confirmera votre commande*

*Au verso, vous trouverez un exemplaire du programme de la journée
A cette occasion, un membre de votre Confrérie pourra être intronisé*

*Contact : Patrice FRANCOIS 0032 (0)495 10 26 58
Confrérie du Pain Gris et de l'Huître
Rue de la Tombe, 1 boîte B à 4000 Liège
Painethuitre.milmort@gmail.com*

*Hébergement : Cite de BlegnyMine, réservation tél: 0032 (0)4 237 98 11
<https://www.blegnymine.be/fr/hebergement-pour-groupes-ecoles-et-associations-sportives>*

Post Hotel Globales Rue Hurbise 160 à 4040 Herstal, tél: 0032 (0)4 264 64 00



Confrérie du Pain Gris et de l'Huître de Milmort



Programme de la journée Du 23 février 2025

- 10 h. 30 : Accueil des Confréries et Amis
11 h. 30 : Chapitre Solennel avec intronisations
13 h. 30 : Banquet dansant avec menu gastronomique

Menu

Mousseux, Assortiment de zakouskis chauds

Les merveilles de Marennes avec le pain gris de la confrérie

*Black & white de tagliatelles,
Chair de cuisses de grenouille à l'ail des ours crème,
Tomates grappes grillées*

Le sorbet pomme, arrosé comme il se doit !

*Joues de porcelet fondantes en confit,
Jus de veau réduit au Château Haut Jamard
Tête de chou-fleur gratinée
Pomme gaufrette*

*Banane flambée et son baba au rhum des Antilles,
Quenelle glacée au chocolat blanc*

Café et mignardises

A votre départ, remise des cageots commandés

Vins et softs proposés à prix démocratique

*En cas d'annulation après le 18 février nous ne remboursons plus les menus
Sauf pour raison de force majeure en accord avec notre Président
Merci de votre compréhension.*