L'ASBL Société Royale Horticole et Viticole de l'arrondissement de Huy
et la Confrérie du Vin du Perron à Huy

Saint Vincent 2026
Huy, 1er novembre 2025

Chères Consœurs, chers Confrères,
Chères Amies, chers Amis
Madame, Monsieur

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre 43ème chapitre et banquet de la Saint-Vincent qui aura lieu le **samedi 10 janvier prochain.**

La Confrérie du Vin du Perron de Huy et la Société Royale Horticole et Viticole de l'Arrondissement de Huy s'associent pour célébrer la fête de la Saint Vincent, patron des vignerons.

La réception du ***55ème anniversaire*** de l'année de fondation débutera par l'accueil à la salle des fêtes de Sclayn, rue Dr Parent 275/303 à 5300 Andenne, à partir de **15h00**.

La Société Royale Horticole et Viticole et la confrérie du vin du Perron serons tous réunis pour le banquet qui est prévu pour 18h45.

La participation est fixée à 70€, vin et boissons à discrétion à table.

Cette somme est à verser au compte de La Confrérie du Vin du Perron :
IBAN **BE11 0013 9857 9948**

Afin de pouvoir garantir une bonne organisation, nous souhaiterions que vous retourniez, pour le 2 janvier, le bulletin de participation ci-annexé à notre Grand Maître Bertrand Conchin.

Dans l'espoir de vous rencontrer, nous vous prions d'agréer nos sentiments les plus cordiaux.

Pour la Confrérie du Vin du Perron de Statte,

Le Grand Maître
Bertrand Conchin
Les Golettes 19, 4500 Huy.
Tél. 0486/94.86.94

Déroulement de l'après-midi et soirée du samedi 10 janvier

15h00 Accueil à la salle des fêtes de Sclayn, rue Dr Parent 275/303 à 5300 Andenne

15h30 Mise en habits.

15h45 Chapitre du 55ème anniversaire ; intronisations.

18h00 Apéritif : Crémant de la Confrérie

18h45 Banquet

Menu :

Menu Saint-Vincent 2026

Apéritif & zakouskis froids et chauds

***

Choix E1 : Tartare de saumon, échalotes, pignons de pin, aneth et câpres, Disque de pâte feuilletée et sauce gravelax

Ou

Choix E2 : Oignon doux des Cévennes farci au lapin, sauce à la liégeoise et oignon rings

***

Choix P1 : Demi-magret de canard, crêpe salée farcie aux légumes, sauce hoisin.

Ou

Choix P2 : Filet de lieu noir cuit sur peau, crème de bisque, tombée de poireaux au vin blanc et brochette de pommes de terre grenaille confites.

***

Choix D1 : Galet tout chocolat, mousse au chocolat, ganache au chocolat gold et brownies

Ou

Choix D2 : Galet au crémeux citron, biscuit sablé et meringue

***

Café

Dans ce menu il vous faut **choisir une des deux entrées** (E1 : Tartare de saumon ou E2 : Oignon doux) ainsi qu'**un des deux plats** (P1 : Demi-magret de canard ou P2 Filet de lieu noir) et **un des deux desserts** (D1 : Galet tout chocolat ou D2 : Galet au crémeux citron).

Une sélection de vins et boissons sera disponible à table tout au long du repas

Animation musicale assurée.