



Sclessin, le 1^{er} juillet 2026

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

**DU PETIT BOURGOGNE
DE SCLSSIN**

Le Grand Maître et les Membres de la Confrérie des Vignerons du Petit Bourgogne de Sclessin ont le plaisir de vous inviter à leur 51^{ème} Chapitre qui se déroulera

Le Dimanche 13 septembre 2026 en la Salle du Château de Sclessin
Rue des Beaux Arts, 4, 4000 LIEGE. (entrée par la rue de Berloz)

Programme :

- 9h15' : Accueil des Confréries - Petit-Déjeuner
- 10h15' : Mise en habits
- 10h30' : Ouverture du 51^{ème} Chapitre - Intronisations
- 13h00' : Apéritif suivi des agapes

A cette occasion, nous vous proposons d'introniser un membre de votre confrérie en qualité « d'Échanson Honoris Causa » et de recevoir l'insigne ainsi que le diplôme de son rang.

Une intronisation sera offerte à chaque confrérie en tenue d'apparat et participant au banquet. L'inscription sera confirmée avec le renvoi du bulletin annexé.

Un forfait de 30 € est demandé à l'impétrant lorsque aucun membre de sa confrérie ne participe au banquet. Ce même tarif est d'application aux confréries voulant introniser un second membre ou plusieurs.

Vu les conditions imposées par le traiteur, tout repas réservé et non annulé avant le 9 septembre 2026 sera porté en compte.

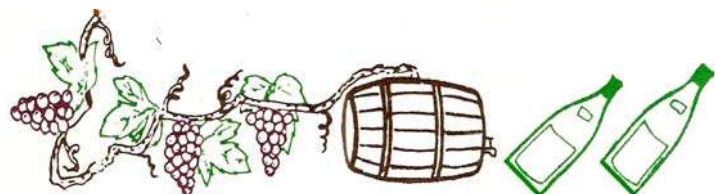
La participation au repas est fixée à 68,00 € eaux gratuites pendant le repas. Un large choix de boissons vous sera proposé à des prix démocratiques.

Dans l'attente du plaisir de vous recevoir, agréez, Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères Amies, Chers Amis, l'expression de notre amitié la plus chaleureuse.

Pour la Confrérie des Vignerons du Petit Bourgogne de Sclessin

Le Grand Maître
Marie-Claire DAXHELET

Adresse de Contact : Marie-Claire DAXHELET
Rue Le Sart, 4, 4540 AMAY Belgique
Tél. 00.32 (0) 85/31.45.17- 00.32 (0) 494.41.34.89
Courriel : marieclaire.dony@skynet.be





Menu du 51^{ème} Chapitre.

DU PETIT BOURGOGNE
DE SCLESSIN

Des Bulles Festives pour vous accueillir

Assiette de Fines Mises en Bouche

Crème de Tomates Italiennes

A la nectarine, quenelle glacée au mascarpone

Raviole de truite de l'Amblève

Son filet saumoné, coulis au cresson de fontaine

Sorbet à la Mirabelle de Bourgogne

Planté de Pipette

Filets de Caille simplement saisis,

Sauce au cassis bourguignon, oignons grelots et lardons

Purée de patates douces

Melon grillé, crumble de chèvre au miel

et jambon Ganda

La tasse de Moka

Prix du Menu préparé par notre traiteur - Cédric LEBOEUF: 68 €,

EAUX GRATUITES PENDANT LE REPAS - BOISSONS A PRIS DEMOCRATIQUES.

Animation musicale pendant le repas : SONO PARADISE (Jean-Christophe FOSSÉPREZ)

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

*La confrérie ne saurait être tenue responsable pour toute infraction consécutive à l'alcoolémie,
aux stupéfiants et aux médicaments*