



Seigneurie de la Vervi-Riz (A.S.B.L)

Membre de l'Union des Groupements du Folklore Gastronomique de la Province de Liège

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

Le Grand Maître et tous les Dignitaires de la Seigneurie de la Vervi-Riz ont l'immense plaisir de vous inviter à leur Grand Chapitre annuel à l'occasion de son 36^{ème} anniversaire qui se déroulera
le DIMANCHE 29 MARS 2026.

Nous aurons l'honneur de vous recevoir tout d'abord dans les **locaux de l'IPES 2**
104, rue Peltzer de Clermont à 4800 Verviers. (Sortie N°5 Autoroutes E40/E42, voir plan en annexe)

Programme de la journée :



Attention : NE PAS OUBLIER LE CHANGEMENT D'HEURE.

8h30 : Accueil des Confréries et des sympathisants dans les locaux de l'IPES 2.

Collation, café et mise en habit.

9h20 : Appel des Confréries et départ du cortège vers l'**Espace Duesberg.**

Boulevard des Gérardchamps, 7c à 4800 Verviers

(400 mètres à pied, également accessible en voiture, voir plan en annexe)

10h00 : Chapitre d'intronisations à l'Espace Duesberg.

12h45 : Retour à l'IPES 2 pour nos agapes.

Apéritif suivi du banquet.

La maîtrise du repas est assurée par le traiteur Cédric Leboeuf.

Animation musicale.

Vous trouverez en pièces jointes le menu ainsi que le bulletin d'inscription à nous renvoyer pour le **17 mars 2026 au plus tard.**

Selon la tradition, nous serions très honorés d'introniser un membre par Confrérie en qualité de Chevalier pour autant que celui-ci participe au repas.

Nous invitons vivement les Consœurs et les Confrères, qui sont déjà intronisés, à porter fièrement notre médaille.

Dans l'attente du plaisir de vous recevoir ce 29 mars 2026, nous vous prions d'agréer, Chers Consœurs, Chers Confrères, Chers amis, nos sentiments les plus confraternels.

Pour l'ensemble des Dignitaires de la Seigneurie de la Verviriz.

Luc SIMON
(Grand Maître)



Menu

*Les joyeuses bulles en apéritif
accompagnées des ses zakouskis*

xxxxxx

*La tranche de foie gras maison,
Confit à la poire, Toast brioché grillé servi tiède
Mesclun de jeunes pousses à la crème de balsamique blanc*

xxxxxx

*Velouté de chicons à la crème de Val Dieu
Chou farci à la mousse de crevettes grises*

xxxxxx

Sorbet arrosé

xxxxxx

*Jambonneau de dinde confite à la graisse d'oie
Sauce aux raisins, chiconette caramélisée
Ecrasé de pommes de terre au beurre salé*

xxxxxx

*La véritable Tarte au riz
et sa quenelle glacée à la crème fraîche d'Isigny*

xxxxxx

Café et mignardises



2 Bouteilles d'eau offertes par table

Boissons et vins proposés à prix démocratiques

La Maîtrise du repas est assurée par notre Traiteur Cédric Leboeuf



Plan d'accès CHAPITRE VERVI-RIZ: IPES 2 et ESPACE DUESBERG