

**Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie**

**Le samedi 4 mai 2019**

09h15 : accueil au **Foyer de l'Espace Francis Laloux, Parc Reine Astrid à Jambes** ; buffet gourmand.

10h15 : mise en habit et appel des Confréries.

10h30 : 42<sup>ème</sup> Chapitre et intronisations **dans la salle de l'Espace Laloux.**

12h00 : mini-cortège pour la photo de groupe.

12h15 : verre de l'amitié et dégustation de bières wallonnes.

13h15 : repas gastronomique à **l'Espace Francis Laloux** élaboré par le traiteur YVON ; animation musicale assurée par Andréa CALTAGIRONE.

**Menu**

- Apéritif et son assiette de mises en bouche
- Mousse de foie gras et viande des grisons wallonne, Praline de foie gras, Confit de baies des Fagnes
- Soupe de poissons de nos rivières
- Sorbet agrumes au Pékèt
- Souris d'agneau confite, méli-mélo légumes de printemps et asperges
- Assiette de fromages sur mesclun
- Tiramisu façon liégeoise \* Café et mignardises

**Prix : 63 € (boissons comprises). Inscription : avant le 26 avril (ne pas traîner !)**

---

**Confrérie du Comté de Boussu**

**Le samedi 4 mai 2019**

09h00 : accueil et petit-déjeuner à **l'école St-Géry, allée de la Motte, 5 à Boussu.**

10h00 : mise en habit et cortège vers la **salle du Conseil communal, rue Rogier, 5.**

10h30 : 7<sup>ème</sup> Chapitre et intronisations ; puis **au château, rue du Moulin 13**, photo de groupe sur l'esplanade et retour à **l'école St-Géry** pour une rencontre apéritive.

13h00 : départ individuel, pour le banquet, vers **la Brasserie Desenveaux, rue d'Hanneton 8 à 7300 Boussu** ; animation musicale par l'ensemble Renaissance « Hexequatur » (grand plan avec les 4 endroits, les 3 premiers dans le même coin).

**Menu**

- **Trinquons !** Amer du château et accompagnements du terrain : saucisson à la bière et saucisse blanche
- **Premier envoi** (Quand Lancelot de Casteau propose son blanc-manger)  
La tourte de blanc-manger sur lit de légumes de saison
- **Deuxième envoi** (Quand l'écuyer tranchant rencontre Parmentier)  
Cochon grillé, moutarde à l'ancienne, pomme de terre et crudités
- **Troisième envoi** (Quand le rude mineur se fait tout sucre)  
Le véritable pagnon borain et son café  
**Et qu'en finale mousse la Ferme rose !** (Pour ceux qui veulent prolonger la rencontre et s'offrir la « bière du château », la « Sarazen bio »)

**Prix : 35 €. Inscription : avant le 24 avril (ne pas traîner donc !).**