

Le Bon Métier des Brasseurs, Magnée

Le samedi 11 mai 2019

16h30 : accueil des participants à la **salle Fricaud Delhez, rue de la Station 54 à 4670 Blégny** ; mise en habits.

17h30 : 39^{ème} Chapitre et épreuves d'intronisation.

19h00 : apéritif avec nos bières spéciales.

19h30 : banquet par le traiteur Cédric Leboeuf ; animation dansante par AIR DISCO.

Menu

- L'assiette de mises en bouche
- Risotto à la bière blonde et chorizo, Noix de Saint-Jacques snackée, Amandes effilées
- La crème du Brasseur * Sorbet
- Filet pur de porc, Sauce au miel et Jack Daniels, Fagot d'asperges vertes poêlées, Purée de pommes de terre confites à la graisse d'oie
- Loempia à la Tomme de Herve, Réduction à la Val Dieu Brune, Jeunes pousses au balsamique blanc
- Café et mignardises

Prix : 46 €. Inscription : avant le 6 mai. (Logements indiqués avec l'invitation).

Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon

Le dimanche 12 mai 2019

08h15 : accueil des invités à l'**Institut Etienne Lenoir (ITELA), chemin de Weyler à Arlon.**

09h30 : office religieux **en l'église aSaint-Donat** (9h00 : dernier départ en car).

11h00 : Chapitre d'intronisation **en la salle des sports de l'Institut Lenoir.**

13h30 : banquet **au restaurant de l'Insritut** ; animation musicale assurée.

Menu

- Apéritif Maitrank et assiette de mises en bouche
- Filet de dorade rôti, Sauce à la moutarde verte, Asperges, Tomates cerises
- Sorbet maison au Maitrank et basilic
- Carré de porcelet présalé cuisson basse température, Jus brun au miel et Maitrank, Purée au beurre et assortiment de légumes
- Tartare de fraises au sirop de menthe fraîche, Boule de glace vanille maison
- Café et langues de chat

Prix : 50 €. Inscription : avant le 26 avril (ne pas traîner).

Si vous voulez participer à l'un de ces 4 chapitres, faites-le savoir

Avant la date indiquée à Germain Barbiaux (tél : 081/73.07.11.)
