

## Invitations avant le bulletin n° 1 de 2019

---

### Frairie Royale des Masuis et Cotelis Jambois

#### Le samedi 19 janvier 2019 : Fête de la Saint-Vincent

18h00 : rassemblement au **Château d'Amée à Jambes**.

18h15 : cortège aux flambeaux et messe de St Vincent en Wallon à la **Paroisse du Sacré-Cœur de Velaine, rue Duhainaut ; 3 à Jambes** (en tenue pour ceux et celles qui représentent une confrérie ou une frairie).

19h45 : séance académique et vin d'honneur **en la salle Francis Laloux au parc Astrid**.

20h30 : banquet suivi de la traditionnelle partie musicale.

#### Menu

- Apéritif èt p'titès gougouyes (**Apéritif et zakouskis**)
- Canadas dins leû cote dès tchamps avou one crin.me machîye aus yèbes, pète di saumon èfumî èt dès astales di crau fwè (**Pomme de terre en robe des champs, crème battue aux herbes, brisure de saumon fumé et copeaux de foie gras**)
- Filèt d'pouyetrîye sognîye au frumint d'Turc avou one sauce aus odeûrs dès bouchons di nos pîsintes, lègumes di saison, passèye di cèlèri à bole (**Filet de volaille nourrie au maïs, jus corsé aux senteurs de nos sous-bois, légumes de saison, purée de rave**)
- Fromadje qui s'brouyereut bin à mwins, parèt (**Trompe l'œil du fromage**)
- Pwâre « Maméyé Lin.ne » à m'-n-idéye (**Ma version de la poire Belle-Hélène**)
- Cafeu avou one bèrwètèye di boubounes (**Café et mignardises**)

**Prix : 45 €.** **Inscription** : avant le 9 janvier (déjà 2 partants pour le banquet et sans doute 1 pour l'ensemble)

**Remarque : rappelons que la réduction de 10 € est de mise aussi pour le repas de la St Vincent des Masuis et Cotelis Jambois.**

---

### Confrérie Tchantchès, Liège

#### Le samedi 26 janvier 2019 (50<sup>ème</sup> anniversaire)

16h30 : accueil des Confréries **en la salle polyvalente du site de Blégny-mine, rue Lambert Martlet, 23 à 4670 Blégny** ; mise en habits.

17h15 : Chapitre et intronisations ; apéritif.

20h00 : repas suivi d'une soirée dansante.

#### Menu

- Douceurs de Pèkèt
- La crème de Mamèye et le pavé de Dju d'là
- Crème de champignons des bois, ravioles de caille au sésame torréfié
- Le dos de skrei rôti sur peau, mousseline de panais, soupçon de vanille, jus corsé au chorizo \* Le sorbet de Cédric
- Le médaillon de veau, réduction à la Mamèye montée au beurre baratte, brochette de pommes dauphines \* La pièce montée en glace
- Le café et ses mignardises accompagnés de la Gayète du Puits Marie

**Prix : 50 €.** **Inscription** : avant le 15 janvier.

---

**Si vous voulez participer à l'une de ces organisations, faites-le savoir,**

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

---