

Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2022

Confrérie du Gay Boulet

Le samedi 25 juin 2022

16h00 : accueil : salle du Coude à Coude, avenue du Ry Chera 1, 4121 Neuville-en-Condroz (Neupré) ; mise en habit.

17h00 : 25^{ème} Chapitre avec intronisations ;

18h30 : apéritif

20h00 : ouverture du buffet – soirée dansante

Menu - buffet

- Verre d'accueil et collation (16h-17h)
- L'aperitiboulet de bienvenue et ses accompagnements (18h30)
- Les boulets à la liégeoise, frites, salade (buffet)
- Le p'tit trou du Gay Boulet
- Dessert et café

Prix : 35 €/p (à partir de 16 ans), 25€ pour les adolescents de 12 à 15 ans, 15€ pour les enfants d 6 à 11 ans, gratuit pour les moins de 5 ans. Boissons à prix démocratique.

Inscription : avant le 18 juin 2022.

Confrérie de la terrine du Foie de Porc (Cousolre – France)

Le dimanche 26 juin 2022

09h15 : accueil des invités au centre Socio-culturel de la Thure (C.S.C.T) 97, Route Nationale à Cousolre. Café, viennoiseries, charcuteries.

10h15 : appel et mise en place des confréries pour le défilé en ville.

11h00 : cérémonie d'intronisations à l'Hôtel de ville, place Charles de Gaulle. Verre de l'amitié à la mi-chapitre.

13h00 : retour en cortège vers le C.S.C.T.

13h30 : apéritif suivi d'un repas gastronomique. Animation « spéciale 30 ans ».

Menu

- 2 apéritifs cocktail prosecco et ses amuse-gueules.
- Terrine de foie de porc primée et sa garniture
- Sorbet Mirabelle
- Noix de veau braisée, sauce forestière, gratin dauphinois, fagot de haricots verts, tomate provençale.
- Assiette gourmandise de desserts.
- Tasse d'Arabica.

Possibilité menu enfant à 20€ (terrines foie porc, crêpe fromage, filet de volaille, Eclair)

Prix : 50 € (boissons non comprises). Inscription : avant le 18 juin 2022.

Confrérie du Lev'Gos (Olne)

Le dimanche 26 juin 2022.

10h00 : accueil **dans la salle du Réveil (Théo Dubois), rue du presbytère 8, 4877 Olne** ; parking aisé et non loin au hall omnisport, chemin des écoliers 5, 4877 Olne.

Détail : café, cramique, gâteau et bonne humeur.

10h45 : mise en habit

11h00 : appel des confréries et cortège vers le chapitre (à l'église)

11h15 : ouverture du 34^{ème} chapitre solennel en l'église Saint Sébastien, place Servais.

13h00 : agapes festives dans la salle du Réveil

Menu

- Apéritif avec son Lev'Gos
- Les cochons du Grand Maître sur feu de bois par les Grands Découpeurs, accompagnés des crudités consœurs.
- En pousse Li'pourcet, Vi'Olnette et café olnois
- Dessert tartelette croute citron meringuée de notre Maître Pâtissier Somja.
- Buffet café

Ambiance assurée par Robert Zaprzalka

Prix : 30 €. (Boissons non comprises, eau offerte)

Inscription : avant le 12 juin 2022 (nombre de places limité)

Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2022

Commanderie de France des Talmeliers du Bon Pain (Angers – France) - 34^{ème} chapitre Le dimanche 26 juin 2022

08h45 : réception et petit-déjeuner des confréries et amis aux Greniers Saint-Jean, rue Gay-Lussac, 49100 Angers.

09h40 : Appel des confréries et défilé jusqu'au Musée Jean Lurçat.

10h00 : réception par la ville d'Angers et vin d'honneur au Musée

11h00 : retour en défilé aux Greniers St Jean.

11h40 : Présentation des confréries et intronisations

13h30 : Déjeuner dansant, avec présentation des pains.

Menu

- Apéritif servi à table
Une tradition chez les Talmeliers, partage du pain épi et tartinettes noisettes. Ardoise de rillettes et beurre d'échiré.
- Tartare de noix de St Jacques aux notes d'agrumes, julienne de poireaux d'antan.
- Duo de cœur de filet de sandre et quenelle de brochet au coulis de homard et minestrone de légumes au safran.
- Sorbet citron vert « Royal Combi »
- Paleron de veau cuit en marinade « Shio Koji » laqué de son jus caramélisé, gnocchis de pomme de terre « Agatha », éclats de morille et légumes braisés.
- Trilogie de fromages régionaux, mesclun de salade verte, chutney de figues.
- « L'Anjou bleu », le dessert des Maitres Talmeliers, dans ses feuilles de chocolat
- Café, thé
- Les pains et vins qui les accompagnent

Prix : 78 €/p (petit déjeuner + déjeuner dansant), 1 intronisation = 45€, 1 intronisation offerte pour 3 personnes en tenue.

Inscription : avant le 12 juin 2022.

Confrérie de la Fée Carabosse – (Loire Atlantique – France) - 11^{ème} chapitre

Le dimanche 26 juin 2022

Pour les confréries lointaines, le samedi 25 juin, possibilité d'hébergement. Le samedi soir, vers 19h30, possibilité d'un repas pour la somme de 20€/p. (Kir breton, galette de sarrasin garnie, crêpes dessert à volonté, cidre et vins, café). Possibilité d'hébergement le dimanche soir également.

Dimanche 26 juin :

09h30 : accueil des confréries, petit-déjeuner, mise en habit, salle des Fêtes, place du Nord à 44290 Guémené Penfao

10h30 : Départ en cortège pour la mairie de Guémené Penfao accompagné par le Pipe Band Ecosais

10h45 : accueil à la mairie et intronisations

12h00 : parade des confréries dans les rues, avec le Pipe Band Ecosais

12h15 : Semi du lin au pied de la statue de la Fée Carabosse aux prairies du don.

12h30 : réception des confréries à la mairie et verre de l'amitié offert par la municipalité.

13h30 : repas de gala, salle des Fêtes

Menu

- Cocktail de la Fée Carabosse et ses mises en bouche.
- Fantaisie de tourteaux et saumon fumé au fenouil.
- Le frisson de la Fée.
- Tournedos de filet mignon de porc et lard fumé, sauce au cidre et légumes de saison
- Camembert pané sur julienne de pommes accompagné de sa salade.
- Dessert surprise de l'Ecureuil.
- Café

Accompagné de ses vins et de quelques bulles

Prix : 65 €/p

Inscription : avant le 20 juin 2022.

**Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,
Faites-le savoir, avant la date indiquée à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)
Ou, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com**