

Supplément 2 du bulletin n° 3 de l'année 2022

Confrérie du Taste-Cerises de Biercée

Le dimanche 10 juillet 2022

08h00 : accueil et petit-déjeuner à la maison des Enfants, rue Grignard, 24 à Biercée.

08h45 : mise en habit

09h00 : départ du cortège vers l'église, accompagné des fifres et tambours des marcheurs de l'Entre-Sambre et Meuse.

09h15 : Te deum en l'église St Théodard

09h30 : Chapitre solennel et intronisations

11h00 : apéritif dans la cour de l'école

12h15 : départ en cortège vers le kiosque du village avec le comité de la ducasse

13h15 : départ vers la salle du repas

13h45 : agapes de clôture du Taste-Cerises avec les confréries invitées à la distillerie de Biercée, rue de la Roquette 36 à Ragnies

Menu - buffet

- Griotte royale et ses zakouskis
- Pâté de la confrérie et ses accompagnements
- Sorbet pomme arrosé de Bierçac de la distillerie de Biercée
- Magret de canard aux cerises, tonnelet de courgette, pommes Hasselback
- Assiette de fromages de la région
- Tarte aux cerises de la confrérie accompagnée de sa flambée
- Café

Prix : 50 €/p. Boissons à prix démocratique.

Inscription : avant le 24 juin 2022. Limité à 180 convives.

Confrérie de l'Artichaut de Bretagne (St Pol de Léon - France)

Les samedis 16 et dimanche 17 juillet 2022

Samedi 16 juillet

13h00 : accueil des confréries, comptoir de l'Artichaut, Place de l'Evêché St Pol de Léon

14h30 : visite touristique en bateau en baie de Morlaix, embarquement port de plaisance du Boscon, Roscoff

17h45 : Centre Michel Colombe : mise en habit - photo

18h15 : cinéma Le Majestic : chapitre et intronisations

20h00 : centre Michel Colombe : vin d'honneur

20h30 : salle Michel Colombe : diner dansant

Menu

- Crémant et sa trilogie de mises en bouche
- Saumon en croûte et son assortiment de légumes crus et cuits avec artichauts
- Suprême de pintade sauce au cidre, gratin de pommes de terre, tomate et sa ratatouille d'artichaut et son mélange gourmand
- Crottin de Chavignol sur pomme et lamelle d'artichaut et mesclun de salade
- Truffon chocolat meringue sur coulis de fraises de Plougastel

Dimanche 17 juillet

09h30 à 18h00 : Fête de l'artichaut, marché et artisanat, musiques et danses

Confrérie :

09h00 : maison de l'artichaut : ouverture du vestiaire pour mise en habit

09h30 à 11h00 : salle Michel Colombe : accueil des confréries, présentation de la journée

11h15 : place Michel Colombe : départ du défilé, confréries et groupes d'animation

11h45 : place de l'Evêché : cérémonie nouveaux confrères de l'Artichaut suivie de l'apéritif

13h30 : repas champêtre

Entrée – plat- dessert

14h00 à 18h00 : spectacles avec Bagad, sonneurs...

18h00 : triomphe des sonneurs et groupes et des confréries qui le souhaitent

Prix : samedi balade en mer : 16€

Samedi dîner : 50 €

Dimanche déjeuner : 14€

Inscription : avant le 30 juin 2022.

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

Confrérie de l'Ordre des Taste-Framboises (Saulxures -sur-Moselotte (France)

Le dimanche 24 juillet 2022.

08h30 : accueil **dans à la salle Polyvalente de Saulxures-sur-Moselotte, rue de Hamoir sur Ourthe, 88290 Saulxures S/Moselotte (derrière église)**

09h30 : office religieux à l'église en habit (à confirmer)

10h00 : mise en habit

10h30 : défilé autour de l'église et aubade devant l'EHPAD

11h00 : appel des confréries et intronisations à la salle polyvalente

12h30 : apéritif offert par la municipalité

13h00 : repas préparé par la maison Léonard et animé par l'orchestre Actua Dance

Menu

- Apéritif convivial offert par la municipalité servi debout
- Kir pétillant framboise servi à table, avec ses mises en bouche
- Tatin de grenouilles au gingembre et sa verdure, vinaigrette de framboise
- Trou sorbet framboise avec gelée et alcool
- Magret de canard mariné au jus de grenade, beignets de légumes et tatin d'oignons
- Assortiment de fromages dont deux locaux, le munster et le cœur de massif avec sa salade verte
- Verrine mousse coco gelée de framboise/framboise fraîche, éclair craquants compotée de myrtilles/mousseline vanille, délice citron/mousse framboise/biscuit joconde, tuile aux amandes
- Café

Vin blanc et rouge

Cristalline plate et pétillante

Buvette : bière pression, champagne, ...

Prix : 65 €.

Inscription : avant le 16 juillet 2022

Confrérie du Raisin d'Or (Sigoulès et Flaugeac - Périgord – France) – chapitre du 40^{ème} anniversaire

Le dimanche 24 juillet 2022

09h00 : accueil des confréries salle des Fêtes, petit déjeuner

10h00 : mise en habit

10h15 : défilé sur la foire de Sigoulès

10h30 : Présentation des confréries et intronisations

11h15 : temps libre sur la foire aux vins

12h30 : appel des confréries pour le départ à Monbazillac (un plan sera remis)

13h00 : déjeuner à la salle des Fêtes de Monbazillac

Menu

- Apéritif, plateaux apéritifs, verrines
- Tarte de saumon et St Jacques à l'aneth
- Filet de bœuf au jus truffé, poêlée de légumes de saison
- Assiette de deux fromages, salade mesclun et assortiment de graines
- Fraisier
- Café et son macaron de chez François

Vins blancs secs, rosé et rouge de producteurs du vignoble bergeracois

Prix : 65 €/p

Inscription : avant le 18 juillet 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**