



Confrérie Gastronomique de la «Gatte d'Or».

a.s.b.l.

Hubinne - Hamois

Hamois, date de la poste.

Chères Consoeurs,
Chers Confrères,
Chers amis,

C'est avec grand plaisir que les membres de la Confrérie de la Gatte d'Or vous invitent à leur vingt-cinquième Chapitre qui aura lieu le dimanche 15 septembre de l'an de grâce 2024.

La cérémonie sera parrainée comme les années précédentes par le Franc Thour Nostre-Damme de Chiney et les Toûrsiveux de Gros Tyoû de Havelange . Nous aimerions qu'un ou mieux plusieurs d'entre vous honorent de leur présence ce chapitre qui se déroulera cette année à la salle de la Fanfare à Hubinne, à proximité de la chapelle, qui n'est toujours pas accessible.

Ils pourraient ainsi vous rapporter la légende de cette Gatte d'Or qui en mai 1328 sut rendre espoir aux Hamoisien anéantis par le sort. Ils pourraient aussi vous dire combien nos bières dont la recette nous a été confiée par les Nutons sont bonnes ainsi que le fromage dont nous gratifient chaque jour Jeannette et ses compagnes. Le programme de cette journée est celui-ci :

08 heures 30 :

Accueil des Confréries avec restauration.

Lieu d'accueil : l'Office Communal du Tourisme et de la Culture, 25 rue d'Hubinne à Hamois (parking rue de la Boverie), avec café et viennoiseries

09 heures 15 :

Mise en habit

09 heures 30 :

Départ en cortège vers la salle de la Fanfare à Hubinne.

09 heures 45 :

Vingt-cinquième Chapitre

12 heures :

Apéritif à l'Office Communal du Tourisme et de la Culture où vous pourrez déguster bière pâté et fromage.

13 Heures :

Banquet de clôture du 25ème chapitre

mis en œuvre par le traiteur Sébastien Pyck,

Animation musicale : Andrea Caltagirone

Adresse du jour : Ciney-Expo, rue du Marché Couvert, 3 à Ciney (083.21.18.20).

Bien amicalement,
Le Grand Bailli Labar G.

**Menu du Banquet de clôture du vingt-cinquième chapitre de la Gatte
d'Or du 15 septembre 2024**

Apéritif Crémant d'Alsace et deux dégustations gastronomiques
Thème des Zak : retour de Vacances d'Italie

En froid : Carpaccio d'ananas à l'huile de basilic, Burrata,
dés de tomate « Picasso », huile d'olive extra vierge

En chaud : Cannelloni de Crabe et Crevettes Italiennes, gratiné,
Jus de Bouillabaise

* * *

Salade Folle de Melon Cavaillon, dés de saumon de truite fumés,
Tomates cerises allongées et Vinaigrette Balsamique

Duo de Joue de veau braisée et Escalope de Foie Gras poêlé,
Betterave, haricots coco et mâche,
Vinaigrette tiède aux fruits exotiques et
perles de grenadine

Sorbet Pêche de Vigne et son Eau de Villée

Carré de cochon de lait légèrement saumuré
Réduction de Notre Bière « Ambrée » et de
Miel avec un petit jus de Viandes au Romarin,
Palette de Légumes et Gratin Dauphinois

L'assiette aux 4 fromages affinés
Fruits frais, et pain aux Noix

L'assiette surprise de dessert

Le buffet café et sa suite en deux buffets - Le petit Irish Coffee

Ambiance musicale assurée par Andrea Caltagirone pendant et après le repas.
Les vins et autres boissons vous seront servis à des prix démocratiques