



Li Patron

Pierre PEROT

Rue de la Bruyère, 42
5060 Auvelais
0490 56 07 64

pierrephilippe.perot@gmail.com

Li Scribouilleux

Jean-michel LIBERT

Rue du Rominet, 123
5060 Auvelais
0477 411 161

helocine@gmail.com

Li p'tit Scribouilleux

David VASSART

Rue Nouvelle, 15
5060 Auvelais
0497 399 575

vassartdavid@hotmail.fr

Li Patte à Grawes

Philippe BLESER

Rue du Palton, 101
5060 Arsimont
0476 858288

philippe@sotrewall.be

Li p'tit patte à Grawes

Pol LAVIOLETTE

Rue des Tombes, 18
5060 Taminés
0470 042 276

pol.laviolette@skynet.be

Li p'tit Do Grand

Freddy LARDINOIS

Rue Barthélemy Molet, 188
5060 Moignelée
0477 479 844

lafr@live.be

Li Patron Fondateur

Willy PEROT

Site de la Confrérie

<http://sites.google.com/site/laconfreriedelaauveloise/home>

Mail de la Confrérie

infoconfrerieauveloise@gmail.com



Cher Confrère, chère Consœur,
Cher Ami, chère Amie,

La **Confrérie de l'Auveloise** d'Auvelais vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son **16ème** chapitre qui se tiendra le **dimanche 8 septembre 2024** à la Salle "Emile Lacroix" Grand-Place - 5060 Auvelais.

Voici le programme de cette journée :

08h15 : Accueil des invités en la **salle Emile LACROIX**

09h00 : Mise en habit des confréries. (Vestiaire de la **salle Emile LACROIX**)

09h15 : Appel des confréries, des intronisés et départ en cortège vers le **Quai de Scène** escortés par les tambours.

09h45 Au **Quai de Scène**, chapitre et intronisation des nouveaux membres.

12h30 : Retour en cortège vers la **salle Emile LACROIX**.

13h00 : En la **salle Emile LACROIX**, le **traiteur PYCK Sébastien** vous proposera le menu 7 services. Les produits du terroir ainsi que les artisans producteurs régionaux seront mis à l'honneur par ce menu.

Fines bulles et ses mises en bouche de bienvenue.

Filet de Bar rôti sur peau avec sa salsa d'ananas (condiment légèrement relevé).

Sorbet Framboise et son Eau de Villée.

Carré de cochon de lait légèrement saumuré, réduction à L'Auveloise, miel et jus de Viandes au Romarin, Palette de Légumes et Gratin dauphinois.

Cromesquis de Camembert sur salade de jeunes pousses.

Trait de crème balsamique, Fruits frais et noix de Pécan torréfiées concassées.

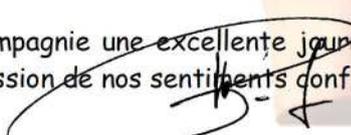
Tranches d'ananas poêlées, Glace Vanille bourbon, Caramel au sucre brun et au jus d'ananas, brisures d'Amaretti, chantilly.

Le Petit Delahaut et sa suite en 2 buffets Le Petit Hasselt coffée.

Pendant et après le repas, l'ambiance musicale sera assurée par **Mr Andréa CALTAGERONE**, les boissons seront servies au bar à des prix démocratiques.

La participation au repas est fixée à **55,00€** pour les adultes et **27,50€** pour les enfants de moins de 12 ans à verser au compte **BE22 0682 4386 0047** et code BIC : **GKCCBEBB** de les Amis de la Confrérie de l'Auveloise, avant le **dimanche 01 septembre 2024**.

En vous souhaitant de passer en notre compagnie une excellente journée, nous vous prions d'agrèer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments confraternels.


Li Patron, Pierre PEROT