

Sous le Haut Patronage
de la Ville de Visé



Invitation

Membre de l'Union des Groupements
du Folklore gastronomique de la Province de Liège.

Membre du Conseil Européen
des Confréries Cœnogastromiques (CEUCO)

Elue meilleure Confrérie Gastronomique Européenne
au congrès international de 2015 à Perpignan.

Le Grand Maître, les Dignitaires,
et Compagnons de la Confrérie de la Délicieuse Oie

ont l'honneur de vous inviter
aux Agapes du XXXIII^e Grand Chapitre

Le Samedi 12 octobre 2019
à 19 heures 30

en la Salle des Arbalétriers, rue Haute, 46 - 4600 Visé
Tenue de ville ou de soirée

Durant le repas, ambiance assurée par le trio FASCINATION.

En fin de repas, soirée dansante animée par le
DJ Stéphane LHOMME

Avec le soutien de la ville de Visé et de l'Echevinat du Tourisme.



INTRONISATIONS

le samedi après-midi à l'Hôtel de Ville de Visé à **17 heures 30**

M. Mathieu ULRICI, Notaire, Echevin de la Culture et de l'Enseignement de Visé

Mr Ernur COLAK, Echevin du Développement économique, Tourisme et Commerce de Visé

Mr Arthur HOGE, Commerçant visétois

Mme Bettina PAGLIARO, de la Confrérie "Les Chevaliers de la Cloche d'or"

Mr Joël LECLERCQ, de la Confrérie "Le Bon Métier des Brasseurs"

Mr Victor SPITS, de la Confrérie "Li Fricassêye âs Pomes de Warsage"

DÉPART EN CORTÈGE de l'Hôtel de Ville à 19 heures.

ACCUEIL DES INVITÉS par la Confrérie en la Salle des Arbalétriers, à **19 heures 30 très précises**, pour l'apéritif de bienvenue.

REPAS à 20 heures.

P.A.F. : 60 euros par personne - Boissons à des prix cordiaux.

Réservation indispensable pour le 06 octobre

auprès de Mme Francine Habex

E-mail : f.habex@skynet.be - GSM : +32 0478 642 518

Paiement au compte IBAN BE15 7320 4464 7030 de la Confrérie de l'Oie de Visé.

En communication : nom - prénom - nombre de convives

Le nombre de places étant limité, il sera tenu compte des réservations selon leur ordre d'arrivée.

Seule la réception de votre paiement confirmera votre inscription.

Les dignitaires de la Délicieuse Oie du Gay Savoir en Bien Mangier de Visé :

MEMBRES ACTIFS

Paul DELEPINE, « Grand Maître »

Didier KINET, « Grand Chancelier »

Jean-Louis THONUS, « Grand Epicurien »

Michel NIHON, « Grand Tastevin »

Philippe GILON, « Grand Trouvère »

Dany PLEYERS, « Disciple de Vatel »

Francine HABEX, « Grand Argentier »

Nathalie SCHEVENELS, « Grand Epistolier »

Claire RENIER, « Grand Panetier »

Compagnon

Pierre NEUFCOUR

MEMBRES HONORAIRES

Jacques COEYMANS, « Grand Chambellan »

Jean CASTADOT, « Maître des Agapes »

Pol VAN HESBROECK, « Grand Rentier »

Marc SIMON, « Grand Carabin »

André SCHNEIDER, « Grand Héraldiste »

Jean-Pierre STULENS, « Grand Archiviste »

Pierre WARLOMONT, « Maître du protocole »

Gardeuse d'oies

Lisette ROBERFROID



Menu

En fond de cale
Apéritif au Champagne
et ses zakouski chauds et froids

-

Crème de Champignons des bois
Girolles sautées au beurre de ferme

-

Eau de Meuse

-

Les Queues d'Ecrevisses à la liégeoise revisitée
en portefeuilles de lasagne, pousses de pois fous

-

Sorbet à la Violette

-

**La délicieuse OIE A L'INSTAR DE VISE,
compote à la cannelle,
légumes du moment (dont la chiconnette braisée),
Kwènes di gâtes**

-

Poire cuite et son trio de fromages,
le Herve affiné au Pékèt, le Bleu des Moines,
l'exquis Brie belge

-

Café - Thé
Mignardises

**Traiteur
Cedric Leboeuf**

