

Sous le Haut Patronage
de la Ville de Visé



Invitation

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

Membre du Conseil Européen
des Confréries Œnogastronomiques (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 XXXe Grand Chapitre

*Le Samedi 08 octobre 2016
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**

Mme Suzanne MOONEN, Visétoise Cuisinière de l'Oie

Mr Arnaud DEWEZ, Bourgmestre de Dalhem

Mr Christophe THIRY, Commerçant Visétois

Mme Marina FABBRICOTTI, Présidente de la Confrérie des Friands du Foie Gras de Chaudfontaine

Mr Lucien LUNSKENS, Grand Maître de la Confrérie de l'Ortie de Juprelle

Mr Carlos Martin COSME, Président & Fondateur du Conseil Européen des Confréries Œnologiques

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 26 septembre

auprès de Mme Michèle ZEVART

E-mail : travhell@avitour.travel - Tél. : +32 (0)4 379 70 58

Paiement au compte IBAN BE34 3400 2736 8990 de la Confrérie de l'Oie de Visé.

*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 :

Paul DELEPINE, « Grand Maître »

Didier KINET, « Grand Chancelier »

Henri FROMONT, « Grand Connétable »

Jacques COEYMANS, « Grand Chambellan »

Michel NIHON, « Grand Argentier »

Michel LACROIX, « Grand Sénéchal »

Jean CASTADOT, « Maître des Agapes »

Poï VAN HESBROECK, « Grand Rentier »

Luc DETRE, « Grand Rotisseur »

Gustave HOFMAN, « Grand Jacasseur »

Marc SIMON, « Grand Carabin »

André SCHNEIDER, « Grand Héraldiste »

Jean-Pierre STULENS, « Maître du Procole »

Jean-Louis THONUS, « Grand Epicurien »

Willy THYS, « Maître des Rites »

Pierre WARLOMONT, « Grand Tastevin »

Philippe GILON, « Grand Trouvère »

Dany PLEYERS, « Disciple de Vatel »

Gérard FLUCHARD, « Ecuyer Hasteur »

Lisette ROBERFROID, « Gardeuse d'oies »

Maureen PAULISSEN, « Compagnon »

Fabrice ERNST, « Compagnon »

Sylvain SERVAIS, « Compagnon »

Francine HABEX, « Compagnon »

Nathalie SCHEVENELS, « Compagnon »

Olivier WARLOMONT, « Compagnon »



Menu

En fond de cale

Apéritif au Champagne et ses zakouskis

-

Terrine de lapereau aux noisettes,
orange et pruneaux

-

Risotto de Canard confit,
champignons des bois et foie gras poêlé

-

Sorbet Pomme verte
avec proposition de Vodka

-

**La délicieuse Oie à l'instar de Visé,
Brochette de grenailles, endive braisée,
carottes tiges, fagot de haricots**

-

Carpaccio d'ananas caramélisé
et biscuits croquants

-

Café - Thé

Traiteur "Les Cours"

Bar à Champagne

à partir de 23 heures

