

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 du Gay Savoir en Bien Mangier de Visé

ont l'honneur de vous inviter  
aux Agapes du XXXIV<sup>e</sup> Grand Chapitre

**Le Samedi 15 avril 2023  
à 15 heures**

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

Durant le repas ambiance musicale  
Soirée dansante

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

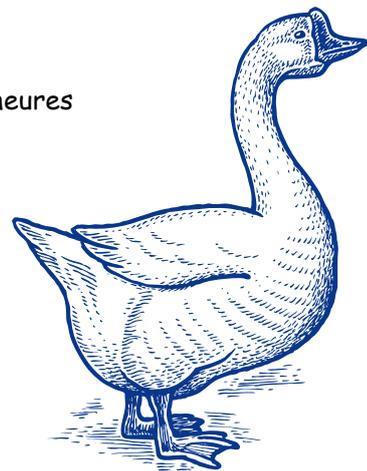


**ACCUEIL DES INVITÉS** par la Confrérie en la Salle des Arbalétriers, à 15 heures

**MISE EN HABIT** à 15 heures 45

**INTRONISATIONS** à 16 heures

**REPAS** à 18 heures.



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

Réservation indispensable **pour le 2 avril 2023 auprès de M. Paul DELEPINE**

E-mail : [delepine.paul.laurent@hotmail.com](mailto:delepine.paul.laurent@hotmail.com) - GSM : +32 494 680 619

Paiement au compte IBAN BE15 7320 4464 7030 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 :

### Membres actifs

Paul DELEPINE, « Grand Maître »

Didier KINET, « Grand Chancelier »

Philippe GILON, « Grand Trouvère »

Dany PLEYERS, « Disciple de Vatel »

Gérard FLUCHARD, « Ecuyer Hasteur »

Francine HABEX, « Grande Argentière »

Claire RENIER, « Grand Panetier »

Pierre NEUFCOUR, « Grand Chevaucheur »

### Membres honoraires

Gustave HOFMAN, « Grand Jacasseur »

Pol VAN HESBROECK, « Grand Rentier »

André SCHNEIDER, « Grand Héraldiste »

Jean CASTADOT, « Maître des Agapes »

Marc SIMON, « Grand Carabin »

Jean-Louis THONUS, « Grand Epicurien »

Pierre WARLOMONT, « Maître du protocole »

Michel NIHON, « Grand Tastevin »

Lisette ROBERFROID, « Gardeuse d'oies »

### Les Oisons :

Régis BEUKENS,

Axel JAMAR,

Ludovic GREGOIRE

Gauthier HARDI



# Menu

Carpaccio de saumon à la japonaise,  
Julienne de concombre, panna cotta au wasabi

\*\*\*\*\*

Crème d'asperges blanches de Malines,  
Ravioles de turbot aux pointes d'asperges vertes

\*\*\*\*\*

Le sorbet arrosé

\*\*\*\*\*

La délicieuse oie à l'instar de Visé,  
Légumes du moment (dont la chiconnette braisée)  
Pommes grenailles ou autres

\*\*\*\*\*

Chou craquelin farci à la mousse de rhubarbe rose  
Coulis de fraises parfumé à la menthe fraîche

\*\*\*\*\*

Café ou thé

*Traiteur Cédric LEBOEUF*

