

# La Confrérie remercie ses sponsors



0496/596.784  
jdeblook@outlook.com

Sous le Haut Patronage  
de la ville de Visé



# INVITATION

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

Membre du Conseil Européen  
des Confréries Cœnogastronomiques (CEUCO)

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

Le Grand Maître, les Dignitaires et Oisons de

## La Confrérie de la Délicieuse Oie du Gay Savoir en Bien Manger de Visé

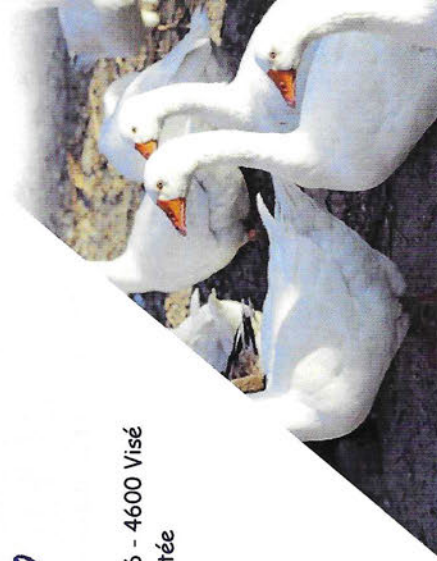
ont l'honneur de vous inviter  
aux Agapes du XXXVe Grand Chapitre

**Le Samedi 13 avril 2024  
à 19 heures 30**

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

Durant le repas ambiance musicale  
Soirée dansante

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 17h30

**Philippe Lehaen,**

Directeur de l'Académie Royale de Musique « César Franck » de Visé

**Bernadette Pâques,**

Femme entrepreneur, cheffe d'entreprise (visétoise)

**Anne Zinnen,**

Directrice de la Maison du Tourisme du Pays de Herve

**Martin Otten,**

Traiteur visétois pendant de nombreuses années

### ACCUEIL DES INVITÉS

par la Confrérie en la Salle des Arbalétriers,  
à 19h30 très précise pour l'apéritif de bienvenue

### REPAS À 20 HEURES

P.A.F. : 65 euros par personne - Boissons à des prix cordiaux.

**Réservation indispensable pour le 8 avril 2024**

auprès de Mme Habex Francine

E-mail : f.habex@skynet.be - GSM : +32 478 642 518

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 »  
Michel NIHON, « Grand Tasterin »  
Francine HABEX, « Grande Argentière »  
Claire RENIER, « Grand Panetier »  
Pierre NEUFLOUR, « 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 procole »

Lisette ROBERFROID, « Gardeuse d'oies »

### Les Oïsons

Axel JAMAR  
Gauthier HARDY  
Ludovic GREGOIRE  
Régis BEUKENS



## Menu

Apéritif de bienvenue  
et ses Zakouski

\*\*\*\*\*

Velouté de fonds d'artichaut,  
Quenelle glacée au mascarpone

\*\*\*\*\*

Eau de Meuse

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud aux agrumes  
Asperges blanches grillées  
Mousseline de patates douces  
au piment d'Espelette

\*\*\*\*\*

Sorbet arrosé

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Fraises marinées à la liqueur Dolify  
sur fond croquant,  
Dressing d'Aceto Balsamico

\*\*\*\*\*

Café

Traiteur

Cédric LEBOEUF

