

Best European Artisan Product 2019 - Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques

Chère Consœur, Cher Confrère,  
Madame, Monsieur,

La Confrérie Dèl Târte au Crastofé d'Ittre a le grand plaisir de vous convier à son douzième Chapitre le **dimanche 24 mars 2024** qui aura lieu à Haut-Ittre, un des trois villages de l'entité d'Ittre.

#### PROGRAMME

9h30 : accueil (café et viennoiseries) à la Ferme du Bon Dieu qui Croque, rue Ferme Smette, 2 à 1460 Haut-Ittre (ITTRE)

10h15 : mise en habits

10h30 : appel des Confréries dans la cour de la Ferme et début de la séance académique dès 11h00

13h30 : apéritif et début du repas gastronomique

Ambiance musicale et tombola.

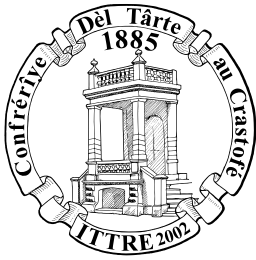
Prix des agapes : 55 euros, boissons non comprises.

En espérant vous accueillir nombreux en ce début du printemps 2024,

Le Grand Bailly

Jean-Michel Maguin Vreux





## MENU

Apéritif : cava, jus de pomme, jus d'orange et zakouskis froids et chauds

\* \* \* \*

Cassolette de scampis, sauce au curry doux

\* \* \* \*

Ballotine de poularde aux morilles et pomme croquignole

\* \* \* \*

Assiette de quatre fromages

\* \* \* \*

Tranche framboise ou passion

\* \* \* \*

Café ou thé

\*

Vins , bières et autres boissons seront en vente à prix démocratiques pendant le repas.

Menu enfants sur demande préalable avant le 20 mars 2024.

Un problème d'allergie : merci de nous contacter au +32 470 073 125

au moins 10 jours à l'avance.

*L'abus d'alcool est dangereux, veillez donc à le consommer avec modération. La confrérie ne saurait être tenue responsable pour toute infraction consécutive à l'alcoolémie, aux stupéfiants et aux médicaments...*

**Les personnes souhaitant réserver une chambre** doivent le faire directement auprès des hôteliers : Hôtel Ibis Styles (Nivelles Nord) +32 67 88 77 00; Hôtel Van der Valk (Nivelles Sud) +32 67 21 87 21 ; Ferme de Grambais +32 474 974 488