

## Renseignements et information

### Adresse :

LA FERME DU CHÂTEAU  
Rue du Sacré Cœur, 1  
B-5590 Leignon  
GPS : Ciney (Leignon), Namur

### Itinéraire :

*Autoroute E411/A4 (Bruxelles/Arlon)*

- *Sortie 20bis, direction Liège/Ciney par la N97*
- *À 4,3 km au rond point, 1ère sortie direction Rochefort/Leignon par la N949 et suivre cette route*
- *À 2,4 km (juste avant le passage à niveau) à gauche direction Salle paroissiale/Ferme du Château*
- *Suivre le fléchage « Ferme du Château »*

*Un parking est à votre disposition*

### Hébergement :

**Auberge de l'Étoile (à 6 km)**

Rue de l'Étoile, 1  
B-5590 Pessoux  
Tél. : +32 (0)485 336 978  
Courriel : mlap001@hotmail.com

**Hôtel Surlemont (à 7 km)**

Rue Surlemont, 9  
B-5590 Ciney  
Tél. : +32 (0)83 230 868  
Courriel : hotel@surlemont.be  
*(recommandez-vous de la Confrérie)*

### Contacts :

Grand Maître : Michel Forgeot – Tél. : +32(0)475 435 756  
mifor@peket-biere.be  
Secrétariat : Jean-Claude Michaux  
Rue Adolphe Chif, 69 - B-6200 Châtelaineau  
Tél. : +32(0)496 741 608 – jcmichaux@peket-biere.be

### Info :

La Confrérie du Maitrank d'Arlon tient son chapitre le lendemain



Association Sans But Lucratif

Membre du Conseil Noble des  
Confréries du Namurois asbl



Affiliée au Grand Conseil de la Tradition  
Gastronomique et Culturelle de Wallonie  
et de Bruxelles-Capitale asbl

# INVITATION

## XXXII<sup>e</sup> Chapitre statutaire

### Samedi 9 mai 2009

### La Ferme du Château à **Leignon** au cœur du Condroz

*C'est avec joie que tous les Dignitaires et le Grand Maître ont  
l'honneur de vous convier à leur 32<sup>e</sup> Chapitre statutaire*

## PROGRAMME

### Samedi 9 mai à Leignon :

09 h 45      Accueil des Confréries et des participants  
(à partir de)      à La Ferme du Château  
café - thé - viennoiseries wallonnes



10 h 30      Mise en habit et appel des Confréries  
11 h 00      Chapitre et intronisations  
13 h 00      Verre de l'amitié (dégustation de bières wallonnes)  
13 h 30      Apéritif de la Confrérie (servi à table)  
14 h 00      Agapes du trente-deuxième Chapitre statutaire  
élaborées par le traiteur « Recevoir Autrement »

Tenue de ville souhaitée

Cette année encore l'animation musicale est confiée à notre  
sympathique et dynamique disc-jockey Jean-Luc Gardian

*Après le repas un bar sera ouvert à prix confraternels  
Vente sur place de bières artisanales à emporter*

En aucun cas, la C.M.B.D.W. asbl ne pourra être recherchée en responsabilité en cas d'infraction  
commise suite à un taux d'alcoolémie n'autorisant pas la conduite d'un véhicule automobile

**N'oubliez pas de renvoyer votre bulletin de participation dûment rempli**

## MENU

59,00 euros boissons comprises  
« Les produits wallons à l'honneur »

*Apéritif et amuse-bouche de la Confrérie*

*Canard de Romeienne en quatre folies  
(cou farci - magret fumé - rillettes - foie gras)*

*Velouté aux jeunes orties et fromage de Bailly*

*Pause du « Colonel wallon »*

*Tournedos de Blanc-Bleu Belge sauce à la Gauloise ambrée  
pommes barbolais et feuilleté de légumes de saison*

*Trio de fromages wallons sur lit de verdure*

*Farandole gourmande de trois desserts*

*Café saint Médard*

*Chaque mets est accompagné d'un vin approprié  
sélectionné par notre Maître Cellérier  
avec le concours de la Confrérie du Haut-Koenigsbourg  
Et pour la première fois vous pourrez découvrir un vin wallon AOC  
Côtes de Sambre et Meuse du Domaine du Chenoy*

*Bières artisanales  
Eaux minérales*



Jean-Marie  
Louis