



LE STOFÉ DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972

Wavre, le 20 juin 2015

Chères Consœurs, Chers Confrères,
Chères Amies, Chers Amis,
Madame, Monsieur,



Le Grand Maître et les Dignitaires de la Confrérie du Stofé de Wavre vous convient à leur 43ème chapitre qui se déroulera le 20 septembre prochain.

Le chapitre se déroulera en la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Wavre,
Place de l'Hôtel de Ville, 1 à B-1300 Wavre.

Nous vous convions après celui-ci au repas gastronomique et musical en la salle Jules Colette,
Rue des Combattants, 16 à B-1301 Bierges.

Le programme complet avec les horaires du samedi 19 et dimanche 20 septembre se trouve en pages 2, 3 et 4 de ce fichier.

L'Académie des Dames du Floc de Gascogne avec laquelle notre Confrérie est jumelée, nous fera l'honneur de sa présence et leur excellent breuvage sera servi aux intronisés.

Le nombre de places étant limité, nous vous suggérons de nous retourner dans les meilleurs délais le bulletin de participation et de verser votre quote-part au compte de la Confrérie en précisant le(s) nom(s) du(es) participant(s) et la Confrérie représentée.

N'oubliez pas d'indiquer également votre numéro de téléphone et votre adresse courriel sur le bulletin de participation. Les inscriptions ne seront enregistrées qu'après réception du paiement et doivent faire l'objet d'une confirmation de notre part.

Nous vous assurons de la joie que nous aurons à vous retrouver et vous prions de recevoir l'expression de notre confraternelle amitié.

Le Grand Maître
Daniel Haulotte





LE STOFÉ DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972

Programme du Samedi 19 septembre 2015

Pour ceux qui le désirent et qui seront déjà à Wavre le samedi 19 septembre, nous organisons une soirée de rencontre avec un repas surprise typiquement «belge».

- 18h30 - Soirée surprise «Rencontre avec le Stofé» dans un restaurant du centre de Wavre au prix de 35€ tout compris.

1972 2015

Paiement sur place

Pour votre réservation d'hôtel, merci de vous adresser au Grand Maître qui a négocié avec l'hôtel IBIS, 91 rue du Manil à 1301 Wavre.

Il fera le nécessaire pour vous (daniel.haulotte@belgacom.net).

avec le soutien de



Secrétariat : Rue de Nivelles, 1 • B-1300 Wavre (Belgique)

Tél. : +32 486 600 600 • Courriel : confreriedustofe@gmail.com • www.confreriedustofe.be

Banque : BE20 0010 2098 8856 – BIC : GEBABEBB

LE STOFE DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972



Programme du Dimanche 20 septembre 2015

Salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Wavre

- 9h00 Accueil des Confréries (*petit déjeuner*)
- 9h45 Mise en habit
- 10h00 Ouverture du 43^{ème} Chapitre et Intronisations
(*dégustation de notre produit*)
- 11h30 Photo de groupe sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 11h45 Apéritif offert par les Autorités Communales sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 12h30 Départ en voiture personnelle vers la Salle Jules Collette où se tiendront les Agapes Gastronomiques



Photo prise lors de notre Chapitre 2014

Salle des fêtes Jules Collette à Bierges

- 13h00 Repas sous la maîtrise du « **Traiteur Yvon Organisation** »
(**Yvon Deghaye est membre de "L'Ordre des 33 Maîtres-Queux de Belgique"**)

Animation Musicale : **DoRayMi**

Tenue de ville recommandée

Prix du repas: 49 € par personne



LE STOFÉ DE WAVRE

Confrérie de Tradition Séculaire et de Gastronomie Ancestrale
ASBL fondée en 1972



Repas du dimanche 20 septembre 2015

Un cocktail présenté en boule avec un soupçon de Grand Marnier

Une assiette de mise en bouche composée de zakouskis et un petit potage

Une cassolette de tartiflette, une croquette aux crevettes, un croustillant de canard,
un feuilleté de volaille et de merguez ainsi qu'une frite de Gouda

Le potage servi sous cloche

Une petite soupe de poisson, croutons, rouille et fromage râpé sur table

L'entremet

Un cigare de cabillaud enrubanné dans du Serrano servi avec petits légumes

Pour rafraîchir

Le sorbet du jour arrosé comme il se doit !

Le relevé

Une pyramide de cochon de lait braisé à la crème de truffe

La garniture

Pot-au-feu de légumes pleine terre au cresson de fontaine

Et pour terminer

Une pointe de Stofé accompagnée d'une glace caramel au beurre salé

Café et mignardises

avec le soutien de

