



Confrérie des Maîtres de Forges ATHUS



Secrétariat : Marc Arend
Rue de la Forêt, 37
B- 6791 ATHUS
☎ : 0032(0)63 38 91 98
☎ : 0032(0)486600930
Courriel : arendmarc@hotmail.com

Athus, le 25 juillet 2019

Chère Consœur, cher Confrère,
Cher(e) ami(e) de la Confrérie,

Nous avons le plaisir de vous informer des décisions prises lors de l'assemblée générale annuelle et plus de plaisir encore à vous inviter au chapitre et à la cérémonie d'intronisation dans la 49^{ème} promotion, 24^{ème} Chapitre en tant que Confrérie gastronomique qui aura lieu le

Dimanche 29 septembre 2019

Au Centre Culturel, rue du Centre à Athus.

Nominations : seront reçus dans la Confrérie :

- CAREME Jacky
- DEOM Christian
- LECERF Samuel
- THILL Frédéric

Promotions : Seront élevés à la dignité de **Compagnon** :

- Mme GUELFF Corinne
- Mme SCHLEICH Elodie

Seront élevés à la dignité de **Grand Maître** :

- Mr Albert BLAISE
- Mr Jean-Claude JUNG

Mérite Athusien

Celui-ci sera remis à l'ASBL JOIE ET AMITIE ».



PROGRAMME DE LA JOURNEE

- 8 h 30 **Accueil des invités, membres et nominés au Centre Culturel Rue du Centre, 17
6791 ATHUS** (une collation y sera offerte aux membres des Confréries amies)
- 9 h 45 Départ en cortège Rue du Centre vers l'Eglise
- 10 h 00 Messe en l'église Saint Etienne d'Athus
- 10 h 45 Dépôt d'une gerbe au monument aux morts.
- 11 h 00 Cortège par la rue Houillon , Rue du Centre et retour au Centre Culturel
- 11 h 15 Cérémonie d'intronisation
- 12 h 30 Vin d'honneur
- 13 h 00 Banquet de clôture à l'hôtel-restaurant THREELAND sis à PETANGE Rue Pierre
Hamer, 50

Situé au Grand-Duché de Luxembourg, à une lieue de notre ville, vous découvrirez l'hôtel-restaurant Threeland . En ces lieux, tout sera mis en œuvre pour la réussite d'une des plus jolies pages de notre Confrérie. Il nous restera le plaisir de vous recevoir et d'apprécier intensément la perfection de ce moment inoubliable.

Menu proposé

Kir de bienvenue et mises en bouche

Saumon et magret fumé sur son mesclun de salade

Sorbet poire arrosé de son eau de vie

Suprême de pintade sauce chasseur et sa farandole de légumes

Croustillant au chocolat

Petit brésilien et mignardises

Apéritif: Kir vin blanc

Vin blanc : Pinot Gris Domaine Bastian 1er Cru

Vin rouge : Château Daubrin Bordeaux Supérieur

L'animation musicale sera assurée par CORILLON, Jean-Luc

Participation aux frais

Les membres, épouses, accompagnants qui désirent participer au repas sont invités à verser la somme de 65 euros par couvert (**boissons : apéritif, vin blanc (1/3), vin rouge (1/3), eau et café compris**) au compte n° BE20 2670 0217 6556 (Code BIC : GEBABEBB) de la Confrérie avant le 15/09/2019. (**Soyez sympa, cela facilite grandement la vie du trésorier et du secrétaire par la même occasion**)

Nous vous saurions également gré de **renvoyer le bulletin de participation**, en annexe, au secrétariat de la Confrérie pour la même date. Seules les inscriptions payées seront prises en compte.

Nous réjouissant à l'avance du plaisir de vous revoir, nous vous prions d'agréer, Madame, Mademoiselle, Monsieur, Chère Consœur, Cher Confrère et ami(e), nos confraternelles et amicales salutations.

Pour la Confrérie
Le Secrétaire,
Marc AREND