

ROYALE CONFRERIE DES COMPAGNONS DU WITLOOF d'EVERE asbl

DEFENSE ET PROMOTION DE LA VRAIE WITLOOF DE PLEINE TERRE

Bruxelles, le 5 novembre 2026

Nobles Consoeurs et Confrères,
Chères Amies, Chers Amis,
Mesdames, Messieurs,

La Grand Maître et ses fidèles Compagnes et Compagnons se font un plaisir de vous convier à participer à leur **38ème chapitre annuel** qui se déroulera le

dimanche 14 février 2027

dans la **Salle des Fêtes de Berchem-Sainte-Agathe,**
avenue du Roi Albert, 30 à 1082 Berchem-Ste-Agathe, Bruxelles.

Parking aisé sur place ou sur la Place Roi Baudouin et dans les environs (gratuit le dimanche).

Voici l'horaire :

* 09 h 30 : accueil des invités et collation
* 10 H 30 : appel des confréries
* 11 H 00 : chapitre et intronisations
* 13 H 00 : agapes aux saveurs locales sous la maîtrise de notre traiteur historique.
L'animation musicale est assurée.

Nous invitons vivement les Consoeurs et Confrères déjà intronisés à porter fièrement notre médaille.

Pour assurer le meilleur service possible, les inscriptions sont limitées à 200 convives et ne seront confirmées qu'à réception du paiement.

Persuadés que vous ne pourrez manquer cet événement et dans l'attente du plaisir de vous recevoir, nous vous prions d'accepter nos conviviales, amicales et confraternelles salutations.

La Grand Maître
Madame Michèle Collard

La Vice-Présidente
Madame Anne Saint Hubert

Grand-Maître : Mme Michèle Collard
Secrétariat : Mme Anne Saint Hubert - Rue de l'Abdication, 35 – B 1000 Bruxelles (T. +32 474 21 42 81)
Compte bancaire **BE80 2100 2326 3177** au nom des Compagnons du Witloof d'Evere.
@ : compagnonsduwitloof@gmail.com - a.sainthubert@hotmail.com – www.compagnonsduwitloofdevere.be
https://www.facebook.com/CompagnonsduWitloof/

Menu :

- Apéritif : offert par nos parrains de l'Ordre du Faro ; mises en bouche préparées par la confrérie.

- Pour commencer : la fameuse pomme de terre de « Chez Bruno » à Lorgues, crème aux éclats de truffe, witloof braisé et lomo fumé.

- Pour suivre : un velouté de racines de la confrérie, servi comme un Irish.

- Pour rafraîchir : le trou normand… appelé ici le « Trou Chicon » de la distillerie Gervin.

- Pour continuer, le suprême de volaille hesbignonne, braisée à la brabançonne, champignons, lardons, oignons grelots, sauce crème de la Mère Blanc, riz pilaf au bon beurre.

- Pour terminer : un Saint-Honoré revisité : feuilleté, 3 choux farcis à la crème caramel salé, glaçage à la confiture de lait.

- En buffet : le café, thé et quelques douceurs…

Une bouteille d'eau plate est disposée à table.
Les vins, softs, bières et eaux sont disponibles au bar à prix d'amis.

Pendant la séance académique le bar sera fermé mais les tickets seront déjà en vente.

N''hésitez pas à nous faire part de vos intolérances alimentaires.

Prix du menu aux accents « witlooviens » : 56,00 € hors boissons

SEUL le paiement vaut réservation.

Dans un souci de bonne organisation, **les réservations non transmises au secrétariat** ne seront pas garanties. **Toute réservation non payée préalablement sera due**.

Il est demandé que vos paiements nous parviennent **au plus tard le 01/02/2027** via le compte bancaire n° **BE80 2100 2326 3177** au nom des **Compagnons du Witloof d'Evere**.

Pour des raisons d'hygiène, nos amis à 4 pattes ne sont pas admis.

La Confrérie ne pourra être poursuivie en responsabilité pour tout incident dû à un abus d'alcool.

Pour des impératifs de traiteur, tout repas décommandé **après le 08/02/2027** ne sera **pas remboursé.**

Pour nous rejoindre, **votre précieux GPS** :

1°) En venant de Liège, Namur, Mons, Bruxelles : prendre le Ring 0, direction Bruxelles, sortie 10 Koekelberg Grand-Bigard.

L'application WAZE activée sur votre internet vous mènera à bon port car des travaux et détournements de dernière minute ne sont pas toujours prévisibles.

2°) Accès en transports en commun : Trams 9 et 82 – Bus 20 : arrêt Schweitzer