

Confrérie Nationale des Façonneurs du Noble Osier

Grand Maître : Joël ROUILLE



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

Le Grand Maître, les Dignitaires, Légats et Compagnons de la Confrérie des Façonneurs du Noble Osier ont le plaisir de vous inviter à participer aux festivités de leur 24^{ème} Chapitre qui se déroulera le Dimanche 03 juillet 2022 à FAYL – BILLOT (Haute-Marne) et seraient honorés de vous accueillir.

Pour le bon déroulement de ce 24^o chapitre, nous vous prions de bien vouloir retourner le bulletin de participation joint avant le 20 juin 2022.

Espérant votre présence, nous vous prions d'agréer, chers Consoeurs et Confrères, chers Amies et Amis, l'expression de nos sincères salutations confraternelles.

Pour le Grand Maître,
Le Grand Sénéchal

Bulletin de Participation à retourner avant le 20 juin 2022

A l'adresse suivante : Madame Evelyne PIQUEE 7 Rue Jean Seurrot 52500 Fayl-Billot

Tél : 03 25 88 60 98

Mail : evelyne.piquee@orange.fr

M. Mme

De la Confrérie :

☒ **Participera (ont)** au 24^{ème} chapitre de la Confrérie du Noble Osier

☒ **inscrit (vent)** pour le repas à 68 €personnes soit :€
Chèque joint à l'ordre de : Confrérie des Façonneurs du Noble Osier

☒ **sollicite (nt)** l'intronisation gracieuse offerte à chaque Confrérie présente pour :

(Nom, titre, violons d'Ingres, anecdote, etc).....

.....
.....
.....
.....
.....

PROGRAMME

A partir de : 9 h 00 **Accueil des Confréries**
(Foyer du Lycée Professionnel Agricole
Ruelle aux Loups à Fayl-Billot)

A 10 h 00 : **Mise en habits suivie du Défilé**

A 11 h 00 : **Chapitre et Intronisations :**

- Des Compagnons
- Des Légats
- Des Dignitaires
(Amphithéâtre du Lycée)

A 12 h 00 : **Vin d'honneur** offert par la Municipalité

A 13 h 30 **Repas avec Animation musicale**
(Salle Communale de l'Oseraie – Place de l'Eglise)

Pour les Agapes

- **Punch Jurassien** et sa Mise en Bouche
- **Filet de Bar** sauce « Aurore »
- **Routoir lorrain du Vannier**
- **Filet de Veau** sauce « Graine de Moutarde »
et ses deux légumes
-
- **Papillote de Langres en cascade** et ses feuilles vertes
- **Entremets praliné/feuilleté et ses choux caramélisés**
- **Café**
- **Bulles Montsaugeonnaises**

(Vins sélectionnés par les Façonneurs)
dont **Blanc de COIFFY**

Restauration

Le Bon Accueil 13 Place de la Mairie
52500 Fayl-Billot
Tél : 03 25 88 59 06

Hébergements

Contacts :

* Office de Tourisme de Fayl-Billot
Tél : 03 25 88 19 62

info@tourisme-faylbillot.com

Bart de BONDT 9 Place de la Barre sur réservation
52500 Fayl-Billot tél : 03 25 88 89 57

* Hôtels (voir Langres)