



Cochon qui s'en dédit...



La Confrérie des Cochoneux de la Seille

Secrétariat

Viviane Vignol

5, rue des Fresnes

57420 POMMERIEUX

Port. 0608605790

E.mail : contact@confreriesdescochoneuxdelaseille.com

gaby-viviane@hotmail.fr

Pommérieux, le Jeudi 9 Août 2023

Chers Consœurs et Confrères, chers Amis(es)

La Confrérie des Cochoneux de la Seille a le plaisir de vous inviter à son 45^{ème} Chapitre qui se tiendra le

Dimanche 8 Octobre 2023

Nous serons heureux de vous accueillir et de vous recevoir en ce jour de fête et de convivialité autour de la table des réjouissances qui sera dressée salle Faber, rue de la Mairie, 57420 Verny.

Bien sûr, et pour tout autre chapitre comme le votre, et dans un souci d'organisation, ayez la gentillesse de nous réserver votre inscription au plus tôt et avant la date du 1^{er} Octobre.

Programme du jour

09h30 Rendez-vous à la Salle Faber à Verny, casse-croûte oblige

10h45 Mise en habit

11h00 Départ en cortège pour le parc du château en passant par le petit marché

11h30 Chapitre et intronisations dans le parc du château

13h00 Retour en cortège à la salle Faber pour l'apéritif et les agapes

13h30 Repas préparé par David Collignon et animation par l'orchestre « Eddy's Music »

Nous vous attendons ce 2^{ème} Dimanche d'Octobre dans la joie des retrouvailles, pour profiter pleinement de cette journée que nous espérons exceptionnelle.

A l'Amitié des Confréries et à bientôt

Pour le Président et Grand Chancelier

Philippe Piot

Viviane Vignol

Secrétaire





Cochon qui s'en dédit...

45ème CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DES COCHONEUX DE LA SEILLE 8 OCTOBRE 2023

BULLETIN DE PARTICIPATION

Confrérie

Nombre de Repas à 65,00 euros « boissons comprises »

Règlement par chèque ou virement bancaire n° IBAN : FR76 1027 8050 1900 0281 7904 566

N° BIC : CMCIFR2A adresse du titulaire du compte : Confrérie des Cochoneux de la Seille

Pour la bonne organisation, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous renvoyer votre bulletin de participation avant le **1er Octobre** à l'adresse suivante :

Viviane Vignol

5, rue du Fresne

57420 POMMERIEUX

Tél. 06 08 60 57 90

Courriel : contact@confreriedescochoneuxdelaseille.com

gaby-viviane@hotmail.fr

Après cette date, nous n'accepterons plus d'inscriptions.

Seul le paiement valide la réservation et toutes les inscriptions feront l'objet d'une confirmation de notre part.

Pour nos confrères « campingcaristes » et pour l'autorisation de la Mairie, merci de nous confirmer votre réservation d'emplacement (gratuit) avant le 29 Septembre.

Nom de la personne à introniser

(1 intronisation gratuite par confrérie présente, Intronisation supplémentaire 30 euros)

Personne supplémentaire.....

Vos choix de CV :

Merci de me transmettre des renseignements utiles à l'élaboration des CV de notre chapitre :

- Faits marquants de la confrérie
- L'Impétrants :

Titres et Qualités de l'impétrant

Anecdotes

Lieu de naissance

Et tout donnera matière à notre scribe pour rédiger son CV avec l'humour connu des cochoneux

Placement au repas

Souhaitons partager la table avec.....

PS : La Confrérie ne pourrait être tenue responsable si une infraction était commise suite à l'alcoolémie.

Tout repas réservé sera réclaté si l'annulation n'est pas formulée avant le **4 Octobre à midi**.

Nous vous rappelons que nos amis les chiens ne sont pas considérés comme convives et tolérés sous la table. Nous nous réservons l'interdiction de l'accès à la salle en cas d'aboiements.

Merci de votre compréhension.

MENU

Pour démarrer

Crémant d'Alsace Domaine Kuehn « médaille d'Or »

Ciabatta farci et mini pâté lorrain, réduction du chef

1^{ère} Entrée

Assiette de cochon de lait des Cochoneux de la Seille

2^{ème} Entrée

Cassolette de Saint Jacques et Saumon

Sauce safran yuzu

Un peu de repos

Trou Citronné

Plat Principal

Tournedos de magret de canard rôti

En basse température sauce girolles

Ecrasé de pomme de terre ratte et crémeux de carottes

Pour suivre

Duo de fromages affinés

Mesclum de salade aux noix

Dessert

Le Nacré Blanc

*Feuillantine au chocolat blanc
et mousse chocolat blanc*

Insérée de fruits rouges et yuzu

Café - Thé

*Auxerrois de nos Côtes Domaine Sommy -
Petit Chablis - Saint-Emilion Château Vieux Peilhan*

Quelques bulles

