



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 7 Août 2022

Chers Consœurs et Confrères, chers Amis(es)

Après deux longues années qui nous ont éloigné, les chapitres de confrérie ont repris leur rythme pour le plaisir de leurs participants.

Merci à vous pour ces liens d'Amitié qui se sont liés au cours de ces quatre décennies et dans l'attente de nouvelles belles rencontres encore à venir.

La Confrérie des Cochoneux de la Seille a le plaisir de vous inviter à son 44^{ème} Chapitre qui se tiendra le

Dimanche 9 Octobre 2022.

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.

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 et en musique

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 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...

44ème CHAPITRE DE LA CONFRERIE DES COCHONEUX DE LA SEILLE

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 : CMIFR2A 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 **3 Octobre** à l'adresse suivante :

Viviane Vignol

5, rue des Fresnes

57420 POMMERIEUX

Tél. 06 08 60 57 90

Courriel : contact@confreriesdescochoneuxdelaseille.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 30 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 pourra être tenue responsable si une infraction était commise suite à l'alcoolémie.

Tout repas réservé sera réclamé si l'annulation n'est pas formulée avant le **5 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.

*44ème Chapitre
de la Confrérie des Cochoneux de la Seille*

Apéritif et Réductions

Crémant d'Alsace Domaine Kuehn médaille d'or
Foccacia Garnie façon Tapas
Mini Pâté Lorrain
Réduction du Chef

Entrée Froide

Cochon de lait en gelée des Cochoneux de la Seille

Entrée Chaude

Crème de Céleri à la volaille et à la Truffe

Trou Lorrain

Plat

Paleron de Porc cuit 12 heures à basse température
Jus de Thym
Gratin de Pommes de Terre façon pot au feu
Tube de Courgettes Gratinées

Fromage

Duo de fromages affinés et mesclum de salade aux noix

Dessert

Sphère Chocolat au beurre salé Cœur Coulant
Et Croustillant de Spécules enrobé de Chocolat

**Vin Blanc et Rouge à discrétion
Eaux Plate et Pétillante**

Quelques Bulles

Café

David Collignon Traiteur

7bis Route Nationale
57240 FLEURY
06738408