



Association

Confrérie du Feuillat de Soual

Dans le cadre des journées internationales du patrimoine,

La confrérie du Feuillat vous invite à son

15^e grand chapitre qui se tiendra

le samedi 21 septembre 2019.

L'accueil des confréries se fera à la salle des fêtes de Soual 81580.

Programme

8h30 Accueil des confréries Petit-déjeuner

9h30 Mise en tenue d'apparat

10h Départ du défilé suivi de la messe à l'église St Sigolène, présentation de l'histoire de l'église par M. Jean-François Gourdou Président de l'Académie du Languedoc.

Présentation des confréries suivie de la photo générale à la Mégane

13h Intronisations au sein de la Confrérie du Feuillat, suivies de l'apéritif

Repas préparé et servi par Mr Butin

Animation musicale : Mr Bernard Gaches

Réservation

La confrérie :

Participera au 15^e grand chapitre de la Confrérie du Feuillat de Soual qui se tiendra le samedi 21 septembre 2019 à partir de 8h30.

Prix de la journée : 45€.

Nombre de personnes x 45€ = Euros.

(Une intronisation sera offerte aux confréries représentant 4 confrères en tenue et participant au repas). Nous envoyer un C.V. de présentation.

Pour une bonne organisation, renvoyez votre réservation accompagnée du chèque établi à l'ordre de la Confrérie du Feuillat avant le 2 septembre 2019 à l'adresse du contact ci-dessous.

Contacts : Philippe Chapert, 976, route de l'Estap 81580 Soual.

Tel. 05 63 75 49 73. Mail : philippe.chapert@orange.fr

Chantal Sommaggio,

Menu

Assiette Occitane:

(Dôme de salade, médaillon de foie gras entier du Sud- Ouest, pain aux figues et sa confiture d'oignons et framboises, jambon de Lacagne, gésiers d'oie, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates cerises et champignons.

Poisson :

Pavé de saumon sauvage, fondue de ratatouille à la Provençale.

Viande

Daube de chevreuil à l'ancienne.

Accompagnement pour les viandes:

Pommes de terre gratinées.

Plateau du fromager :

Composition de trois fromages

Desserts

Omelette Norvégienne, crème anglaise et chantilly aux fruits rouges

Feuillet

Café, vins rouge, rosé, blanc.