

CURRICULUM VITAE

pour l'intronisation des confrères

Né(e) le :

Profession :

Situation familiale :

Enfants, petits-enfants :

Titre(s), décoration(s) :

Observations amusantes :

.....

.....

Anecdotes croustillantes :

.....

.....

Hobbies :

.....

Qualités :

.....

Petit(s) défaut(s) :

.....

Chaque invité intronisé se verra remettre :
- son poème
- son diplôme des « Buveux de Bernache de Mazé »
- son pichet d'intronisé

*Confrérie
des
Buveux de Bernache
de Mazé*

LE COUPON DE RESERVATION
et
LA DEMANDE D'INTRONISATION

doivent être retournés IMPERATIVEMENT

avant le 25 septembre 2022

l'adresse ci-dessous :

« Confrérie des Buveux de Bernache de Mazé »
Monsieur Raymond Florance
5, rue de Verdun
49140 – Matheflon

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter au :

☎ : 06 88 76 65 13

✉ : martine.florance@gmail.com

Il ne sera pas pris de réservation par téléphone et seuls les coupons accompagnés d'un règlement seront pris en compte

COUPON DE RESERVATION

A faire parvenir avant le 25 septembre 2022

M. ou Mme :

Demeurant :

.....

vous demande de retenir _____ couvert(s) pour le chapitre du

Samedi 8 et Dimanche 9 octobre 2022

Pour la bonne organisation des tables, veuillez avoir l'obligeance de préciser le nom des personnes vous accompagnant :

.....

.....

.....

Souhaite être à la table de :

SAMEDI 8

PARTICIPANTS : **84 € (Grand Chapitre)** x = €

10 € * (buffet/Musée de l'air) x = €
* (offert pour notre 40ème anniversaire si participation au Chapitre)

INTRONISATIONS: **40 €** x = €

DIMANCHE 9

Le buffet du lendemain **28 € (vins compris)** x = €
(salle des loisirs de Mazé)

TOTAL = €

Règlement à l'ordre de la confrérie des « Buveux de Bernache »

Les confrères souhaitant introniser un filleul doivent remplir la fiche ci-jointe et nous la retourner le plus rapidement possible.

Confréries : une intronisation offerte pour quatre personnes en tenue.

(*) les chèques ne seront encaissés qu'après la tenue du chapitre

toute réservation annulée 8 jours avant le Chapitre ne pourra être remboursée

DEMANDE D'INTRONISATION

A faire parvenir avant le 25 septembre 2022

Tout membre de la confrérie peut faire plaisir à un ami en l'intronisant

Filleul/filleule

Nom et Prénom :

Adresse :

.....

.....

Présenté par :

Nom du Parrain/Marraine :

Année d'intronisation :

Numéro de téléphone (pour peaufiner le poème) :

Pour nous permettre de présenter le nouvel impétrant d'une façon originale et de lui réaliser son poème d'intronisation, veuillez nous fournir le maximum de renseignements pétillants et amusants au dos de ce coupon.

Parrains et MARRAINES

DOIVENT IMPERATIVEMENT

être présents à 12 heures 30 précises pour l'ouverture
du Chapitre et intronisations à la salle des loisirs de Mazé-Milon (49630)
(n'oubliez pas votre pichet)



*Confrérie
des
Buveurs de Bernache
de Mazé*



Notre Confrérie est membre fondatrice
de l'*Ambassade Régionale des Confréries*
des produits du terroir et du goût

et membre du COFRACO
Conseil Français des Confréries

Région
PAYS DE LA LOIRE
Ambassade Régionale des Confréries
des produits de terroir et du goût



INVITATION

**XXXX^e Chapitre
8 octobre 2022**

Programme des Festivités

Le grand Maître Monsieur Raymond Florance et les Dignitaires de la Confrérie des Buveurs de Bernache de Mazé seraient très honorés de vous recevoir à l'occasion de leur Chapitre du **8 octobre 2022** à Mazé

- 8h00** Accueil des invités et Confréries amies au Musée de l'Air, Aérodrome de Marcé, route de Baugé, petit déjeuner
- 9h30** Visite au Musée de l'Air
- 11h00** Vin d'honneur, Bernache rosée au Musée de l'air
- 12h15** Départ pour le Chapitre, salle des loisirs de Mazé-Milon (49630)
- 12h30** Chapitre solennel des Buveurs de Bernache, intronisations
- 14h00**
- 14h30** Repas confraternel et animations
- 19h00** Fin des Festivités

Dans l'espoir de vous compter parmi nous et en vous assurant du plaisir que nous aurons à vous accueillir lors de cette journée conviviale.

Contact pour la réservation : Me Martine Florance (06 88 76 65 13)



Ecriveau Des Mets

Cocktail plaisir (10 pièces) servi debout

*Pavé d'espadon grillé sur sauce citron vert
Julienne de légumes et fleuron*

Fraîcheur Angevine

*Filet de bœuf sur coulis de poivrons au piment d'Espelette
Purée de patates, Shitaké et brochette de tomate*

Salade de trois fromages

*Bavarois fruit de la passion sur coulis de fruits rouges
Champagne des 40 ans*

Café

Notre sélection de vins d'Anjou saura régaler votre palais

*Repas préparé et servi par
Le Grand Cerf - Château la Vallée*