

*Le Petit Sablé en fête dans la ville du 26 septembre
2018 au 6 octobre 2018*

Diverses animations sont organisées durant cette période précédant la fête du 6 octobre:

- Des commerçants décorent leur vitrine sur le thème du petit sablé et des années 30.
- L'office de tourisme propose un jeu de piste sur le patrimoine de la ville, et les boutiques des artisans fabricants de petit sablé.
- Le samedi 29 septembre à 14h00, la Confrérie nous invite à passer (ou repasser) l'épreuve du certificat d'études des années 30 (rdv à la médiathèque. Participation aux frais de 2€).
- Le samedi 29 septembre à 11h, 15h et 17h, Sablé action (association des commerçants saboliens) organise son traditionnel défilé de mode... La Confrérie y prépare une surprise.
- Des Lycéens, des bénévoles et les membres de la Confrérie rendent visite aux résidents des foyers logement pour des lectures à voix haute, des chants et des dégustations.

**Confrérie du Petit Sablé de Sablé
Le Petit Sablé en Fête « Les années 30 »
Samedi 6 Octobre 2018**



Organisation: Confrérie du Petit Sablé

Avec le soutien de:



Programme du Samedi 6 Octobre 2018

9h: Accueil des inscrits à la découverte du village médiéval d'Asnières Sur Vègre et à la visite guidée du Manoir de La Cour

9h30: Départ en Car

12h: Retour à Sablé et possibilité de restauration sur place

13h15: Accueil des Confréries et Intronisés

14h: Départ en car pour rejoindre le parking à côté de la salle Théophile Plé

14h30: Départ du défilé des Confréries avec fanfare, troupe théâtrale, orgue de barbarie, voitures anciennes. Avec une surprise des artisans de la confrérie

Animations musicales et théâtrales

15h: Place de la République

15h45: Place Dom Guéranger

16h30: Place de la Mairie

17h30: Place du Champ de Foire

18h30: Retour à la Salle Madeleine Marie et tenue du Grand Chapitre

20h: Dîner le banquet de noces des années 30 / animations musicales

Lieu de stationnement: Parking du centre culturel Joel Le Theule

Lieu de Rendez-vous: Salle Madeleine Marie, Avenue de la Gare

Menu « Le Banquet de Noces »

Elaboré par Fabrice David (Le Petit Fait Tout, traiteur à Sablé)

Soupe angevine accompagnée de glace aux rillettes



Consommé de butternut



Verrines: Œuf brouillé aux truffes, panna cotta bisque d'écrevisse, saumon mariné



Bouchée à la Monglas



Trou sabolien



Filet de faisan sauce mendiant et sa printanière de légumes



Duo de fromages



Pièce montée