

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 28 septembre 2018

à 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 28 septembre 2018

M. ou Mme :

Demeurant :

.....

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

Samedi 13 octobre 2018

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 13

PARTICIPANTS : *petit déjeuner et visite
du Prieuré Saint Rémy la Varenne
Grand Chapitre* **76 € x** = €

INTRONISATIONS: **40 € x** = €

DIMANCHE 14

*Le buffet du lendemain (vins compris)
(salle des loisirs de Mazé-Milon)* **24 € x** = €

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 28 septembre 2018

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 :

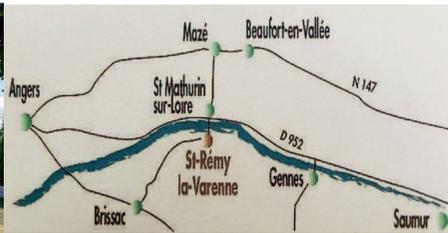
Numéro de téléphone (*pour peaufiner le poème*) :

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 font partie du cortège et
DOIVENT IMPERATIVEMENT
être présents à 10 heures 30 précises pour la mise en place
du défilé à Saint Rémy la Varenne
(n'oubliez pas votre pichet)



Le Prieuré de Saint Rémy laVarenne, RDV et visite du jour.
Place Edouard Meslier
49250 Saint Rémy la Varenne



*Confrérie
des
Buveurs de Bernache
de Mazé*

INVITATION

**XXXVII^e Chapitre
13 octobre 2018**



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



Programme des Festivités

Le grand Maître Monsieur Raymond Florance et les Dignitaires de la Confrérie des Buveux de Bernache de Mazé seraient très honorés de vous recevoir à l'occasion de leur Chapitre du **13 octobre 2018** à Mazé-Milon

- 8h30** Accueil des invités et Confréries amies au Prieuré de Saint Rémy la Varenne
petit déjeuner
- 9h30** Visite guidée du Prieuré de Saint Rémy la Varenne
- 10h30** Défilé des Confréries dans les rues du village, accompagné par la musique.
- 11h00** Vin d'honneur au Prieuré.
- 12h00** Départ pour le Chapitre (salle des loisirs de Mazé-Milon)
- 13h00** Chapitre solennel des Buveux de Bernache et intronisations
- 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

Assiette gourmande

Cappuccino de châtaignes au foie gras

Chips de lard fumé

Fraîcheur Angevine

Pastilla de canard Apicius

Légumes du potager grillés, Mesclun d'herbes fraîches

Bouquet du maraîcher

Poire rôtie à la vanille des îles

Café

Notre sélection de vins d'Anjou saura régaler votre palais

ET LE LENDEMAIN, BUFFET...

Fraîcheur du Sud, Mosaïque de cabillaud, pistou d'herbes fraîches

Terrine de gibier, marbré poireau et artichaud fondants

oOo

Viandes froides : poulet fermier, rôtis de porc et bœuf de race

Légumes du potager grillés

oOo

Bouquet maraîcher et ses fromages

oOo

Salade Tutti Frutti, panna cotta, fondant chocolat

oOo

*Repas préparé et servi par
la Maison Marsollier, restaurateur-traiteur,
Château Gontier*