



DEFENSE ET PROMOTION DE
LA VRAIE WITLOOF DE PLEINE TERRE

Les Compagnons du Witloof

Keet & Conscience ASBL

Bruxelles, le 20 novembre 2018

Nobles Consoeurs et Confrères,
Chères Amies, chers Amis,
Mesdames, Messieurs,

Le Grand Maître et ses fidèles Compagnes et Compagnons se font un plaisir de vous convier à participer à leur **32ème chapitre annuel** qui se déroulera le

dimanche 10 février 2019

dans la **Salle THEO** de l'Université Libre de Bruxelles (U.L.B.) - Campus du Solbosch -
adresse : **avenue Paul Héger n° 22 à 1050 Bruxelles (Ixelles) - Batiment « F1 » sur le plan (façade multicolore), parking Janson à côté de la salle.**

Voici l'horaire :

- * 09 h 30 : accueil des invités et collation
- * 10 H 30 : appel des confréries
- * 11 H 00 : chapitre et intronisations
- * 12 H 30 : verre de l'amitié
- * 13 H 00 : déjeuner dansant concocté par notre traiteur Y. Deghaye et animé par Robert.

Nous invitons vivement les consoeurs et confrères déjà intronisés à porter fièrement notre insigne.

Persuadés que vous ne pourrez manquer cet événement et dans l'attente du plaisir de vous recevoir, nous vous prions d'accepter nos conviviales, amicales et respectueuses salutations.

Le Grand Maître
Monsieur Michel FRIEDMANN

La secrétaire
Madame Anne SAINT HUBERT

Grand-Maître : Mr Michel Friedmann

Secrétariat : Mme Anne Saint Hubert - Rue de l'Abdication, 35 - B 1000 Bruxelles (T. 0474/214.281)

@ : a.sainthubert@hotmail.com - compagnonsduwitloof@gmail.com - www.compagnonsduwitloof.be -

<https://www.facebook.com/CompagnonsduWitloof/>



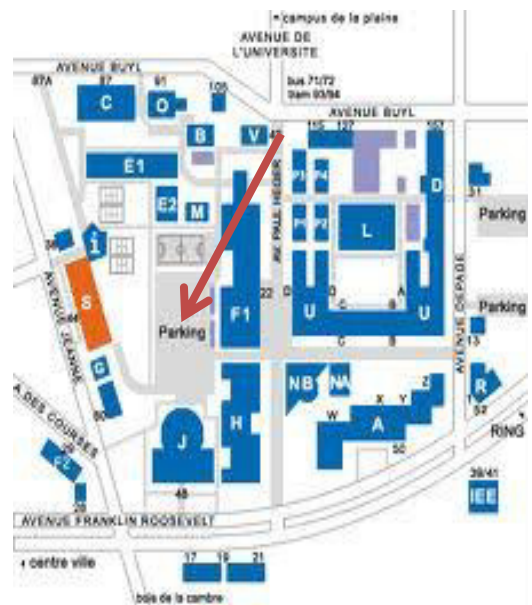
Commission Communautaire Française de la région de Bruxelles-Capitale

Menu « place au terroir » :

- les bulles et ses accompagnements sur le thème des witloofs
- pour bien commencer : présentés sur un lingot de salade de witloofs, queue d'écrevisse et gambas argentins au coco, en spaghettis de pommes de terre et au charbon de bois, pointe verte aromatique et petits verts du jardin
- pour suivre : le velouté de volaille et son petit soldat à la fleur de seul
- pour rafraîchir : le sorbet à la pomme arrosé de calva
- le relevé : jambon / chicon à la mode d'Yvon : gaufrette de pomme de terre, un beau chicon braisé et gratiné, la sauce mornay et, pour terminer l'assiette, devant vous : le chef à la découpe pour les jambons barbecue à gogo... jusqu'à plus faim !
- pour finir : un « Paris-Evere » praliné et café, parfumé à l' « Half-en-Half » de witloof
- café et mignardises

Pour nous rejoindre :

Itinéraires d'accès au Campus du Solbosch



- De l'autoroute de Namur (E411) : au bout de l'autoroute, face à la pancarte ULB qui se trouve sur le campus de la Plaine, prendre à gauche; puis la première à gauche sur le pont Fraiteur. En continuant toujours tout droit (avenue de l'Université), on arrive au Campus du Solbosch.
- De l'autoroute de Liège (E40) : au bout de l'autoroute, prendre la direction Bruxelles-Sud. Au bout du Boulevard Général Jacques, prendre l'avenue Buyl, sur la gauche.
- De l'autoroute d'Anvers (A10) : prendre le Ring vers l'est jusqu'à l'embranchement vers l'autoroute de Liège. Prendre la direction Bruxelles Sud. Au bout du Boulevard Général Jacques, prendre l'avenue Buyl.