

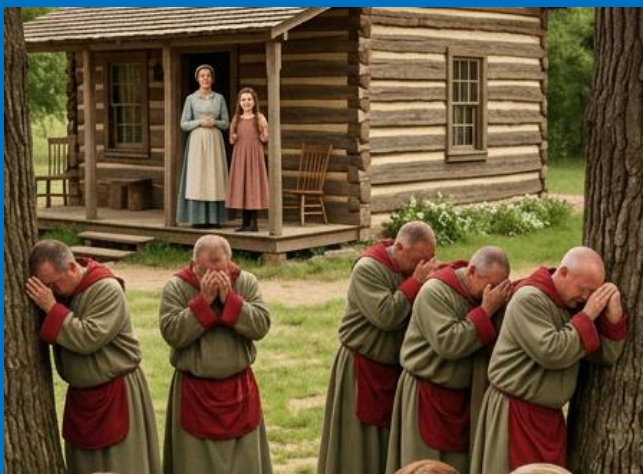


### **8h30 :**

Accueil des invités à l'Ecole de Village de Havelange (rue de Hiettine, 1) où un copieux petit déjeuner sera proposé (Elixir, œufs brouillés, fromages et charcuteries locales, pain et cramiq).

### **9h30 :**

Départ du cortège vers la « Fontaine du Toûrsiveux » et ouverture du 47<sup>e</sup> chapitre.



**Pour bénéficier de leur ration annuelle d'Elixir « réservé », les Toûrsiveux d'honneur et Compagnons Toûrsiveux doivent absolument porter leur médaille reçue lors de leur intronisation.**



### **14h00 :**

Agapes à la Maison Rurale Polyvalente de Havelange (rue Ocolna 1)

L'ambiance musicale sera assurée par notre "DJ from L.A." (Jérôme Wéry)

**La participation au banquet est fixée cette année à 55 € par personne (boissons non comprises).**

**Les inscriptions, limitées à 260 repas, seront clôturées au plus tard le 20 juin.**

~~inscriptions souhaitées avant le 20 juin (par envoi du formulaire PDF) 31 06 2026 10h00~~

 **L'Apéritif**

- **L'apéro maison** et son assiette apéritive

 **L'Entrée**

- **Brochette de crevettes grillées**
  - Salade à la mangue et à l'avocat
  - Vinaigrette soja sésame

 **Le Buffet de Grillades**

- **Porcelet grillé**
- **Brochettes de volaille**
- **Entrecôte de bœuf**
- *Accompagnées de leurs sauces chaudes : poivre et béarnaise*

 **Les Accompagnements**

**Les Plats Chauds**

- **Gratin dauphinois** traditionnel
- **Gratin de pommes de terre** méditerranéen

**Les Salades de Pâtes**

- **Salade de maccheronis** à l'italienne
- **Salade de penne** à la belge

**Les Salades Fraîcheur**

- **Taboulé** à la marocaine
- **Salade grecque** à la feta et oignons rouges
- **Carpaccio de tomates d'Antan** au pesto de basilic
- **Salade de chou blanc** aux pommes et aux lardons
- **Mesclun aux noix de cajou** et dés de Comté, vinaigrette balsamique
- **Salade estivale** du chef

*Assortiment de sauces froides et de petits pains*

 **La Note Sucrée**

- **Le café gourmand** en buffet

Traiteur « Signé nous »

