

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 2019

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 2019

M. ou Mme :

Demeurant :

.....

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

Samedi 5 octobre 2019

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 5

PARTICIPANTS : *petit déjeuner et visite du parc
miniature Pierre & Lumière de St Hilaire St Florent*

Grand Chapitre **78 € x** = €

INTRONISATIONS: **40 € x** = €

DIMANCHE 6

Le buffet du lendemain (vins compris) **25 € x** = €

(salle des Plantagenets Beaufort en Anjou)

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 2019

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 12 heures précises pour la mise en place
du défilé à Beaufort en Anjou
(n'oubliez pas votre pichet)



Le parc miniature de Saint Hilaire Saint Florent, visite du jour.
Route de Gennes (**D751**)
49400 SAUMUR



*Confrérie
des
Buveurs de Bernache
de Mazé*

INVITATION

**XXXVIII^e Chapitre
5 octobre 2019**



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 **5 octobre 2019** à Beaufort en Anjou

- 8h30** Accueil des invités et Confréries amies Salle des Plantagenêts à Beaufort en Anjou, petit déjeuner
- 9h30** Départ pour Saint Hilaire Saint Florent, mise en habit
- 10h00** Visite guidée en groupe du parc miniature Pierre & Lumière
- 11h30** Retour à Beaufort en Anjou, salle des Plantagenêts
- 12h00** Défilé des Confréries dans les rues de la ville
- 12h30** Vin d'Honneur, salle des Plantagenêts
- 13h30** Chapitre solennel des Buveux de Bernache et intronisations
- 14h30** Repas confraternel et animations.
- 18h30** 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)

Ecriteau Des Mets

Assiette gourmande

*Tarte fine de daurade royale aux aromates
Ecume de mer mousseuse*

Fraîcheur Angevine

*Pièce de bœuf de race en poivrade
Gaufre de pommes de terre au chorizo*

Bouquet maraîcher et ses fromages

Finger's chocolat fruits rouges

Café, Thé, Infusion

Notre sélection de vins d'Anjou saura régaler votre palais

ET LE LENDEMAIN, BUFFET...

Fraîcheur Méditerranéenne

Mosaïque de cabillaud, pistou d'herbes fraîches

Terrine retour de chasse, marbré poireau et artichaud fondants

oOo

Viandes froides : poulet fermier, jambon à l'os 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*