



**VOUS CONVIE A SON  
43 EME CHAPITRE  
DIMANCHE 3 MAI 2026**



**BULLETIN D'INSCRIPTION**

**buletina izen-ematea**

**CONFRERIE :** .....

**Adresse :** .....

**M. :** .....

**Mme :** .....

**Assistera au chapitre :**

**Nbre : .....** X 65,00 euros =

**Intronisation :**

**Nbre : .....** X 20,00 euros =

**Total =**

**Règlement à l'ordre de :**

**Confrérie du Ttoro de Ciboure**

**A retourner à notre trésorière**

**avant le 27 avril 2026**

**\* nombre de places limité**

**Mme Martine BONNEY**

**Ibahia**

**110 rue de la gare**

**64210 BIDART**

**Mail : mbonney64@free.fr**

**Tél. : 0782075415**

**UDALETXEA ZIBURUKO**



**CONFRERIE DU TTORO**

**DE CIBOURE**

**20 rue Alturan**

**64500 SAINT JEAN DE LUZ**

**confreriettoro@gmail.com**

**Grand Maître : M. Alain Lasbarrère-Candau**

**Secrétaire : M. Robert Comat**

**Trésorière : Mme Martine Bonney**



**43 ème CHAPITRE DE LA CONFRERIE  
DU TTORO DE CIBOURE**

**DIMANCHE 3 MAI 2026**

**PROGRAMME**

**A partir de 8h30 : Accueil à la salle polyvalente  
Guy Poulou**

**9h45 : Départ pour Larraldenia, parking  
Défilé dans les rues de Ciboure**

**10h30 : Messe à l'église de Ciboure**

**12h15 : Ouverture du 43ème Chapitre  
Intronisations au Fronton de  
Ciboure  
(en cas de mauvais temps, replis  
à la salle polyvalente)**

**13h30 : Déjeuner à la salle polyvalente  
Repas et animation dansante  
par Thierry ETCHEGARAY**



**ZUBURUKO TTORO KOFRADIAREN  
43. KAPITULUA**

**IGANDEA, 2026 EKO MAIATZAK 3**

**PROGRAMA**

**Goizeko 8h30 etatik aurrera :  
Ongi etorria Guy Poulou aretoan**

**9h45 : Larraldeniarantz irteera  
Kalejira ziburuko kaleetan**

**10h30 :  
Meza ziburuko elizan**

**12h15 :  
43. Kapituluaren irekiera eta indukzioak  
Ziburuko frontoian  
(eguraldi txarra eginez gero, erretiratu  
erabilera anitzeko gelara)**

**13h30 :  
Bazkaria erabilera anitzeko gelan  
Bazkaria eta dantza animazioa Thierry  
ETCHEGARAY eskutik**



**MENU  
MENUA**

**APERITIF**



**Chiffonade de jambon  
(boucherie des familles St Jean de Luz)  
Vin rosé, vin rouge**

**REPAS**

**Menu préparé par le traiteur  
BARRERE de Biarritz**

**Rillettes de merlu, tartare de légumes,  
crumble de thym**

**Ttoro des pêcheurs de Ciboure**

**Fromage de brebis, confiture de cerise,  
mesclun**

**Tartelette aux fèves de Tonka,  
croquant aux amandes**

**Café et digestif**

**Vin rouge : "Laderas de Villava"**

**Vin rosé : "Clos la Métairie"  
Vin blanc**

