

A renvoyer au plus tard pour le 19 octobre 2026 :

Secrétariat: Jean-Paul Collart
Rue du Clerc 6
B-6230 Viesville
confreriecourcelangns@gmail.com
0498/85 13 38

La confrérie (ou groupement) : _____

Ou inscription individuelle : M – Mme : _____

Rue : _____ **N°** _____

Code postal : _____ **Localité :** _____

Tél. : _____

Participera au chapitre de la confrérie, le 25 octobre 2026

Nombre de personnes présentes à la cérémonie d'intronisations _____

Réserve _____ **repas adulte à 65 € soit** _____ **euros**

Total à payer : _____ **euros**

Verse le montant total au compte:

Compte IBAN BE76 9501 8873 9295 de la Confrérie des Courcèlangn's - Bic BBRUBE

Souhaite(nt) se trouver à la table de : _____

Pour les confréries : **Propose à l'intronisation (une par confrérie)**

M- Mme _____

Adresse _____

Fonction _____

Bref curriculum vitae, si possible humoristique :

Fait à _____ **le** ____ / ____ /2026

Signature

Hotels

Van der Valk Hotel Charleroi Airport
Chau. de Courcelles 115,
6041 Charleroi
0032 71 25 00 50
<https://www.hotelcharleroiairport.be/>

White Castle
Fbg de Bruxelles 140/142,
6041 Charleroi
<https://maps.app.goo.gl/2vEG1xfRKR6aqh>
0032 477 55 90 95

Hôtel Ibis Charleroi Airport
Chée de Charleroi 590,
6220 Fleurus
0032 71 81 01 30

Hostellerie Au Cœur du Spinois
Chem. Ardoisière 60,
1430 Rebecq
0032 67 84 38 51\$

ibis Charleroi Centre Gare
Quai Paul Verlaine 12,
6000 Charleroi
0032 71 20 60 60

Novotel Charleroi Centre
Parking Rive Gauche, Place Verte, Bd J Tirou34 17,
6000 Charleroi
0032 71 28 28 28

Park Hôtel Airport
Rue du Grand Piersoulx 8,
6041 Charleroi
0032 71 30 31 40
<https://www.parkhotelairport.be/>

EL CONFRÉRIË DÈS COURCÈLANGN'S

A renvoyer au plus tard pour le 19 octobre 2026 :

Secrétariat : Jean-Paul Collart
Rue du Clerc 6
B-6230 Viesville
confreriecourcelangns@gmail.com
0498/85 13 38

La confrérie (ou groupement)

Ou inscription individuelle : M - Mme

Rue.....n°.....

Code postal :..... Localité.....

Tél.

Participera au chapitre de la confrérie, le 25 octobre 2026

Nombre de personnes présentes à la cérémonie d'intronisations

Réserve repas adulte à 65 € soit euros.

Total à payer :..... euros

Verse le montant total au compte :
Compte IBAN BE76 9501 8873 9295 de la Confrérie dès Courcèlangn's
Bic BBRUBEBB

Souhaite(nt) se trouver à la table de :

Pour les confréries : Propose à l'intronisation (une par confrérie)

M- Mme

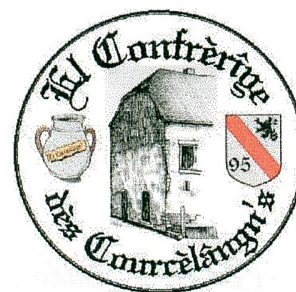
Adresse

Fonction

Bref curriculum vitae, si possible humoristique :

.....
.....
.....

Fait àle/...../2026



Province de Hainaut

EL CONFRÉRIË DÈS COURCÈLANGN'S

*El Grand Mésse,
lès Mèsses Confrères,
lès Compagnons,
lès Aprintis,
ont l'pléji d'vos-invité*



**El dimince
25 d'Octôbe 2026
ô 29 ème Rèmonç'lâdje
del Confrèrië dès Courcèlangn's**

Programme de la journée

09H00 Accueil, petit déjeuner, Mise en habit
(Salle du Club, rue Jules Mattez à Souvret)

(Nos-ârons l'pléjî d'vos ratinde, come à l'abitude, pou d'djeunér, avè dès-èspécialités dès vilâdjes de France éyu c'qué nos-avons dès bons coumarâdes :
Guémené- Penfao (Bretagne)
Abondance (Haute Savoie)
èt bén seûr no pâte al **Courcèlangn'**

09H45 Mise en habit

10H00 Appel des Confréries

10H30 Chapitre et Intronisations
(en l'église de Souvret, place Lagneau)

12H15 Verre de l'Amitié

13H15 Repas Festif à la salle de Miaucourt
(Rue Paul Pastur 115, 6180 Courcelles)
L'accès à la salle ne sera pas autorisé avant 13h

Pour nous rejoindre :
Ring 3 Sortie 2, direction Courcelles
Prendre à droite. Parking place Lagneau à Souvret

Menu :

In vèrkin spitant avè saquantes tchipot'rîyes tchaudes èyèt frwèdes
Quelques bulles accompagnées de zakouskis chauds et froids

Ène télé de scafiote de pèlerin èyèt grossès crèvètes avè n'sauce d'Ecosse
Terrine de Saint-Jacques et gambas, sauce cocktail au whisky

Ène soupe al crème avè dès champîyons dès bos èt dès p'tits crous'tons
Crème aux champignons des bois et ses petits croûtons

Èl pètit caporal su n'crème al mandarine

Sorbet mandarine et liqueur Napoléon

Èl mèyeû boukèt du BBB al manière du Barbier de Séville,
avè dès tranches de canada èrpassées èt dès djoûnès carotes èdjèlées
Médailillon de bœuf Blanc Bleu, façon Rossini : foie gras et Banyuls
Pommes de terre rôties en éventail et jeunes carottes glacées

Tâte aus-è pwères èt amandes, avè n'crème a la glace al caramel' de Bretagne
Tarte Bourdaloue (poires et amandes) avec une glace au caramel beurre salé

Ene pètte jate, avè l'pranile dès Mèsses
La petite tasse (café ou thé) et la praline des Confrères

El mîndjî s'ra aprèsté pau chèf Alexis Fayt
Le repas sera concocté par le chef Alexis Fayt
de la Commanderie Vaillampont

Boissons à prix démocratiques et ambiance musicale assurée