

BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner pour le 23 septembre 2026 au plus tard à :

Confrérie de Wandalino

Rue Paul Dubois, 3
6920 Wellin

Tél. : 084 /38 82 53

Mail : confrerie.wandalino@gmail.com

La Confrérie:
Participera au 16^e chapitre de la Confrérie de Wandalino
le dimanche 4 octobre 2026 et sera représentée par.....
membres en habit et.....accompagnants.

Nous proposons à l'intronisation : M. / M^{me}

.....

Titre dans la Confrérie :

.....

En annexe, veuillez fournir une rapide description de la
votre Confrérie, du produit défendu et un CV concis du
candidat à l'intronisation. **Intronisation supplémentaire : 15€**

Nous réservons.....repas à 65€ (boissons non comprises)
et souhaiterions, dans la mesure du possible, être installés à côté
de.....

Nous versons la somme de.....€
(.....x 65€) au compte BE 58 1431 0275 9679
de la Confrérie de Wandalino, en spécifiant, en communication,
le nom de votre Confrérie.

Une confirmation vous sera donnée au plus tard le mardi 29
septembre 2026. Sans nouvelle de notre part, merci de nous
contacter. Attention : le paiement fait office de réservation.
Aucun paiement sur place ni remboursement après le 25 septembre.
Paiement uniquement via le compte de la Confrérie.

NOUS REJOINDRE



Autoroute E411 Sortie 23 - Prendre direction Wellin
À Wellin, prendre la direction Gedinne jusqu'à Lomprez.

La salle « La Source » (anciennement salle polyvalente)
de Lomprez se situe
Rue du Mont, 55 à Lomprez

50°04'30.00"N - 5°05'32.00"E

**POSSIBILITÉS DE LOGEMENTS
NOUS PRÉVENIR LE CAS ÉCHÉANT**



Confrérie de Wandalino

Rue Paul Dubois, 3
6920 Wellin

Tél. : 084 /38 82 53

confrerie.wandalino@gmail.com

www.wandalino.be



LA CONFRÉRIE DE WANDALINO

vous invite à son 16^e chapitre

Dimanche 4 octobre 2026

Animation musicale par

Babette !

Ambiance assurée



SEIZIÈME CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DE WANDALINO

Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères amies, Chers amis,

Oncques (1) ne vit Chapitre sans protocole savamment agencé et joyeuses agapes.

Aussi, la Confrérie de Wandalino, en son nom 136^e wallonne et 19^e luxembourgeoise, vous convie-t-elle à vous seoir à senestre d'un bec jaune (2), aux vêpres du dimanche quatre octobre 2026.

L'acueil se fera en la noble et honnorable sale toute refaite « La Source » de Lomprez, puis les escoles, touchant les sciences et bons enseignemens (3), seront tenues en l'église voisine, avant le retour à « La Source » pour les agapes et ripaille.

Pouvez-vous nous faire l'honneur de nous proposer un auguste membre de votre Confrérie à introniser? Le parlement (4) y sera joli (5) et l'assemblée fort riace (6) sans besoin de latinier (7). Nulle question d'y passer nuitée et si alors vous vouliez loger, nous ferons en sorte que vous le puissiez.

Tout Confrère déconfit, déconforté, ou eshidé (8) pensant à guépir de céans en droite heure (9) sera de sitôt invité à festoyer en notre compagnie. Le maître de céans vous invitera avec joliveté (10) à nous suivre au repas, afin d'entonner chopine et nous restaurer.

Le parfum de la Tourteline vous chatouillera agréablement les narines, le tintement des verres réjouira votre tympan.

Nous vous promettons mets savoureux, vins gouléants, Cornouille alléchante, Wandalino, Belle-Famenne...

Et grande joie !

Glossaire

- (1) : jamais
- (2) : vous asseoir à gauche d'un jeunot
- (3) : accueil et partie protocolaire
- (4) : la conversation
- (5) : joyeux

- (6) : rieuse
- (7) : d'interprète
- (8) : effrayé
- (9) : quitter immédiatement les lieux
- (10) : entrain

DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

9h30 : Accueil des invités à «La Source »
(Rue du Mont, 55 à Lomprez)

10h15 : Appel des Confréries

10h30 : Ouverture du chapitre protocolaire

12h00 : Apéritif, suivi du banquet



MENU

L'apéritif du « Cornouilleux »

*En dégustation avec votre apéritif des Hayettes :
Quartiers de Tourteline, plat officiel de notre confrérie
Création de notre Grand Tourteliniste Jean
Trilogie de mises en bouche*

Par notre  Private Chef:

L'entrée Chaude

*Saumon mi-cuit, bouillon thaï
Spaghetti de courgettes, pommes-gaufrettes
et sauce rouille*

Potage

Crème de panais et topinambours croustillants

Plat

*Magret de canard sauce au miel et au thym
Purée de butternut, légumes du moment*

Fromages

*Assortiment de trois fromages
Pain aux olives, déclinaison de fruits secs*

Dessert

Nougat glacé au Grand Marnier

Irish-coffee - Café

Le prix du repas (hors boissons) est fixé à 65€