



CONFRERIE DES CHEVALIERS DE L'ENTRECOTE D'ERVE -VEGRE

SAMEDI 31 MARS 2012

EVRON (Salle des 4 Vents - Avenue des Sports)

Invitation

Le Chapitre

Hauts Dignitaires.....	Jean LOISON Didier PESCHARD
Grand Maître.....	Jean Yves MOISY
Grand Chancelier.....	André GIRARD
Grand Chambellan.....	Daniel GUESNE
Grand Argentier.....	Yves GUILLOUX
Maître de Cérémonie	Denis RUAULT
Grand Historiographe.....	Gilles ALLARD
Grand Echanson.....	Didier SEVAULT
Grand Tabellion.....	Léone GUILLOUX
Grand Intendant.....	Gérard GARNIER
Officiers de Bouche.....	Yves CHAUMONT Alain GORETTE
Prévôts Maîtres Experts.....	Gilbert AUBRY - Jean Luc Paillard Jean Yves PAUMARD - Dominique THIOL
Calligraphe.....	Brigitte RUAULT
Dames d'Habit.....	Laurette BOUCLY - Monique GORETTE



retrouvez-nous sur le site www.chevaliers-entrecote.fr

Jean Loison, Didier Peschard, Hauts Dignitaires

Jean Yves Moisy, Grand Maistre

et les Chevaliers de l'Entrecôte d'Erve et Vègre

ont l'honneur de vous convier à la Cérémonie d'Intronisation de nouveaux impétrants

le **SAMEDI 31 MARS 2012 à 19 H 30**
à EVRON (Salle des 4 Vents - Avenue des Sports)

Participation : 45 € par personne

Carte - réponse

à retourner avant le 24 mars 2012

à **Léone GUILLOUX**
14 Hameau de la Métairie - 53600 EVRON
familleguilloux@hotmail.fr

Monsieur,

Madame.....

assistera (ont) à la Soirée d'Intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Entrecôte d'Erve - Vègre

le Samedi 31 Mars 2012 à Evron

accompagnés de

soit personnes x **45 €** =€

règlement à l'ordre de Confrérie des Chevaliers d'Erve - Vègre

Menu

Apéritif - Canapés chauds et froids

Salade « Toquechef »

** * **

*Aloyau de bœuf à l'ancienne sous crouste de sel
coulis de champignons, gratin dauphinois*

** * **

Brie Montsûrais farci aux mendiants

** * **

*Charlotte aux poires williamine
crème vanille*

** * **

**Sauvignon Domaine de Montgilet
Côtes de Duras
Café**

Dîner préparé par :

*Marc MENARD et son équipe
Restaurant La Toque des Coëvrons
Evron*

Soirée Magie- Close up



et musique