

La réservation est indispensable

**Pour le 25 mai au plus tard,
D'avance merci.**

**Veillez envoyer votre inscription
accompagnée d'un chèque libellé au nom de
La Confrérie de la Fée Carabosse au
secrétariat de la Fée Scribouille :**

**Liliane COUVREUR
25, rue corne de cerf
Beslé sur Vilaine
44290 Guémené Penfao**

**Téléphone : 09 71 20 08 05
Email : alf.liliane@wanadoo.fr**

**Seules les inscriptions accompagnées du règlement seront
enregistrées (les chèques seront encaissés après le chapitre).
Pour les confréries étrangères le paiement peut se faire sur place.**

*La Confrérie
de la*

Fée Carabosse



La fée magistrale,

Les gentes dames ont

le plaisir de vous inviter

à assister

Le dimanche 1 juin 2014

A leur quatrième Chapitre

PROGRAMME DES FESTIVITES

Samedi 31 mai 2014

20 H 00 Dîner au restaurant Intermezzo à Guémené Penfao.

Dimanche 1 juin 2014

- 8 H 30 Accueil des confréries, petit déjeuner et mise en habit.
Hôtel restaurant LE CHALET rue des moulins Guémené Penfao.
- 9 H 15 Départ en cortège pour le cinéma Odéon de Guémené Penfao.
Avec le Cercle Celtique du Don
- 9 H 45 Accueil des confréries au Cinéma Odéon, « **Quatrième Chapitre de la Confrérie de la Fée Carabosse** », et intronisations.
- 11 H 00 Messe des Offrandes
(Prévoir pour ceux qui le souhaitent une offrande représentative de votre confrérie)
Avec la participation des trompes de chasse de l' Equipage des trois rivières.
- 12 H 00 Parade des confréries, semis du Lin et photo de groupe.
- 12 H 30 Réception à la mairie et verre de l'amitié offert par la municipalité.
- 13 H 00 Reprise des habits et départ pour Beslé sur Vilaine
Salle Jacques BREL, 15 rue du calvaire
- 13 H 30 Déjeuner de la « **FEE CARABOSSE** » animé par Evidans'
Salle Jacques Brel à Beslé sur Vilaine

MENU BRETON du samedi 31 mai 2014

(20 euros)

Kir breton

*

Salade bretonne

*

Galette de la Fée Carabosse

*

Crêpe au caramel beurre salé

Boule vanille

*

Cidre

MENU de Gala du dimanche 1 juin 2014

(60 euros) animé par Evidans's

Cocktail de la Fée et ses mises en bouche

*

Loup de mer au beurre blanc

*

Le frisson de la Fée au calvados

*

Noix de veau braisée et ses garnitures

*

Toast de camembert au caramel poivré

*

Fraisier sur son coulis de fruits rouges

*

Le petit noir et son rocher

*

Accompagné de Sauvignon, Bordeaux et de quelques bulles

