



Awans, le 3 septembre 2019

Madame, Monsieur, Cher Partenaire,

Concerne : Les Assises de votre Fédération le 22/10/2019

Nous avons l'honneur de vous inviter aux Assises de la Fédération FCCWB qui se déroulera au Palais des Congrès de Liège Esplanade de l'Europe 2 à 4020 Liège le mardi 22 octobre 2019.

Celui-ci aura pour thème : « L'organisation précise de la rédaction des prescriptions techniques de l'alimentation durable, de proximité, locale, circuits courts, biologique ainsi que les critères d'attribution les concernant ».

Monsieur le Député Européen Marc Tarabella, ainsi que notre expert Maître Gaël Tilman, prendront part à ce débat.

La journée se déroulera comme suit :

- 09h30 – 10h00 : Accueil accompagné de café et mignardises
- 10h00 – 12h00 : Assises – Débat – Programme en annexe
- 12h00 – 12h30 : Champagne Laurent-Perrier (maison fondée en 1812) en magnum – Dégustations apéritives
- 12h30 : Lunch 3 services avec le traiteur les Cours

Il s'agit d'une journée où nous souhaitons être à votre écoute afin d'organiser au mieux le partenariat 2020.

Pourriez-vous nous confirmer votre présence ainsi que le nom et nombre de participants pour le 25 septembre 2019 au plus tard sur l'adresse mail de la Fédération.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, Cher Partenaire, nos sincères salutations.

Au nom du CA de la FCCWB,

Gérard Filot

Président

Assises du 22 octobre 2019 au Palais des Congrès



Menu automnal Signature du traiteur Les Cours

Apéritif

Champagne De Castellane

Gougère au fromage du plateau

Entrée chaude automnale Signature

**Lard confit basse température, salade de lentilles acidulée aux herbes
fraiches**

Plat automnale Signature

Suprême de pintade en croute d'épice et poêlée de champignons des bois

Dessert automnale Signature

**Poire pochée aux épices, crumble de noisettes, glace au caramel beurre
salé**
