



## La Société Royale d'Apiculture de Wavre et environs fête ses 125 ans !

**Nous avons le plaisir de vous inviter à notre  
grand banquet d'anniversaire  
le samedi 3 novembre à 12 heures, à la  
brasserie Edouard à Grez-Doiceau**

Chère amie, cher ami de la SRAWE,  
Cher ancien membre,  
Cher membre,

1893-2018 : notre Société Royale d'Apiculture de Wavre & Environs fête ses 125 ans !

125 ans de services aux apiculteurs : enseignement, parrainage, information, prêt de matériel, élevage et fourniture d'essaims et de colonies, achats groupés, ... Mais aussi 125 ans de services à la population de nos régions : services de pollinisation, récolte des essaims sauvages, et, surtout ces dernières années, actions de sensibilisation à la nécessaire protection des insectes butineurs et de leur environnement. (Sur notre site web, nous avons établi une petite [Rétrospective](#) que vous lirez sans doute avec intérêt)

Grâce à vous, la SRAWE a pu prospérer au fil du temps et dépasser largement son siècle d'existence ; nous espérons qu'elle continuera d'être active encore bien longtemps.

La SRAWE a voulu marquer le coup et pour cela nous vous invitons, ainsi que votre conjoint, à encore 1 activité exceptionnelle:

Le samedi 3 novembre à 12h00 à la Brasserie Edouard (chaussée de Jodoigne, 14 à Grez-Doiceau) : **grand banquet d'anniversaire de la section.**

Au menu:

---

Société Royale d'Apiculture de Wavre et Environs (S.R.A.W.E.)

Notre site web : <http://www.srawe.be>

Compte bancaire Keytrade: **651 – 1481675 – 06**

C/O Secrétaire trésorier : Pascal Van Reet

GSM : 0498 91 97 45

BIC KEYTBEBB IBAN BE85 6511 4816 7506

Rue du Fief de Liège, 12 1325 Chaumont-Gistoux

[pvanreet@gmail.com](mailto:pvanreet@gmail.com)

Apéritif offert par la SRAWE

===

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives et basilic, copeaux de parmesan

Ou

Croquettes aux crevettes, salade vinaigrette

===

Filet de Saint-Pierre, crème de ciboulette, purée fine et sa poêlée de légumes

Ou

Ballottine de volaille aux raisins, légumes de saison, galette de pomme de terre

===

Mousse au chocolat maison

Ou

Crème de sabayon glacé au spéculoos

Le prix est de 50€ par personne, boissons comprises (vin, eau, café)

Nous espérons de tout cœur vous y rencontrer dans une ambiance conviviale.

Les inscriptions au buffet sont maintenant ouvertes ; voici ce que nous vous proposons :

- Vous nous informez de votre présence et du nombre de personnes vous accompagnant le plus rapidement possible mais en tout cas au plus tard le vendredi 26 octobre ; par retour d'e-mail, ou par courrier postal.
- Vous payez votre participation par virement à notre compte bancaire également le plus rapidement possible mais en tout cas au plus tard le vendredi 26 octobre ; compte 651-1481675-06 (IBAN BE85 6511 4816 7506 – BIC KEYTBEBB) ; mentionner le nom du membre et 'x repas d'anniversaire' dans la communication
  - Pas de paiement en liquide le jour même !
- Enfin, si vous ne l'avez pas fait directement, vous nous communiquez les plats que vous avez choisis au plus tard le vendredi 26 octobre