



*Pour les chambres d'Hôtes, les Gites, Hôtels et Camping  
s'adresser à l'Office de Tourisme de Pornic :  
Tél 02.40.82.04.40*

## **La Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau**



**vous invite à son  
5ème Grand Chapitre  
samedi 30 septembre 2017**



Le Grand Maître, le Grand Conseil et tous les Veaux de la Confrérie ont le plaisir de vous inviter à leur 5ème Grand Chapitre.

Créée en juin 2011, à l'initiative d'un groupe d'amis amateurs de la tête de veau, la Confrérie compte à ce jour 56 membres.

Son Grand Chapitre se déroule chaque année, le dernier samedi du mois de septembre.

Informations :

Jean-Yves Gautier

Tél : 02.40.82.67.97 ou 06.60.13.42.99

Courriel : [confpornictvo@sfr.fr](mailto:confpornictvo@sfr.fr)

Blog : [confrerie-pornicaise-de-la-tete-de-veau.com](http://confrerie-pornicaise-de-la-tete-de-veau.com)





## DEMANDE D'INTRONISATION

NOM DE LA CONFRERIE

---

Nom et Prénom de l'Impétrant

---

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Date et lieu de naissance \_\_\_\_\_

Profession \_\_\_\_\_

CV succinct (4 lignes maximum)

---

---

---

---

Anecdotes amusantes

---

---

INTRONISATION : 40€ par personne

Une intronisation est offerte pour toute Confrérie représentée  
au minimum par 3 de ses dignitaires en tenue et participant au repas.



## PROGRAMME DU CHAPITRE

9h00 : Accueil des participants et mise en tenue  
au Relais St Gilles.

9h30 : Buffet d'accueil au Relais St Gilles avec la participation de  
la Ville de PORNIC.

10h30 : Défilé des Confréries en grande tenue  
dans la Ville Haute et sur le Port sous la conduite musicale du  
Réveil Plainais.

11h00 : Dégustation gratuite de tête de veau sur l'esplanade de  
la Ria. Photo de groupes des Confréries sur le Port.

12h00 : Intronisations dans la cour du Château de Pornic en pré-  
sence du Naoned Pipe Band et du Cercle Celtique de Pornic.

13h00 : A l'espace du Val St Martin, Repas de Gala animé par  
l'orchestre Joli Cœur



## APERITIF

Perles fines de Richebourg et mignardises de Fabrice

## MENU

Assiette de fruits de mer

Tête de Veau traditionnelle accompagnée de ses légumes à l'ancienne et de ses sauces

*ou en remplacement :*

*Poisson de la Criée au beurre blanc nantais*

Trou « pornicais »

Duo de fromages du Pays de Retz sur lit de salade

Assiette gourmande

Café de la Brûlerie de Pornic

## VINS

Muscadet du Domaine de la Coche à Sainte-Pazanne

Groleau gris du Moulin de la Touche à Villeneuve en Retz

Cabernet Franc du Sillon Côtier aux Moutiers en Retz

À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION

Traiteurs : l'Océanic à la Bernerie en Retz (44)

Retz Passion à Pornic (44)



## BULLETIN DE PARTICIPATION

A retourner avant le 15 septembre 2017 à la Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau - Maison des Associations, 4 rue de Lorraine - 44210 Pornic, accompagné de votre chèque à l'ordre de la Confrérie.

Nom de la Confrérie : \_\_\_\_\_

Nom des participants et adresses.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Nombre de convives \_\_\_\_ x 60€ par personne \*

(\* ) ce prix comprend la journée complète, du buffet du matin au déjeuner de Gala.

MENU :

Nombre de Tête de Veau \_\_\_\_\_

Nombre de Poisson de la Criée au beurre blanc nantais \_\_\_\_\_