



# La Confrérie des Vins des Fiefs Vendéens

---

*A Rosnay, le 15 mai 2017*

*Chers Confrères et Amis,*

*Le Grand Maître Honoraire, Marcel MARSAUD, le Grand Maître et tous les dignitaires de la Confrérie des VINS DES FIEFS VENDEENS seraient très honorés de vous accueillir pour leur 13ème grand chapitre:*

## **LE DIMANCHE 30 JUILLET 2017 à MAREUIL SUR LAY**

*Cette occasion nous permettrait de nous rencontrer, de nous retrouver, d'apprécier les différents vins de Vendée et de passer une agréable journée.*

*Vous trouverez le programme des festivités et le menu du repas au verso de la présente lettre.*

*Une intronisation gratuite sera offerte pour toute Confrérie strictement représentée par 4 personnes en tenue, présente au repas.*

*Les personnes désirant être intronisées, seront très aimables de nous adresser leur demande et la somme de 45 euros par intronisation supplémentaire. Il leur sera demandé de présenter brièvement la Confrérie dont ils sont Ambassadeurs.*

*Pour les personnes désirant être logées, nous leur recommandons les différents hôtels de MAREUIL, LUCON (10kms). Des chambres d'hôtes sont également disponibles à MAREUIL ou dans les villages environnants.*

*Nous restons à votre disposition,*

*Veillez agréer, Chers Confrères et Amis, l'expression de nos sentiments distingués.*

*Le Grand Maître,*

*G. THIBAudeau*

*PJ: Bulletin de participation*

## PROGRAMME

8H30 à 9H30	Accueil des Confrères, salle des sports - Rue du Lay (voir plan joint)
10H	Défilé pour rejoindre la salle des sports avec les Trompes de chasse
10H30	Cérémonie d'intronisation
12H	Défilé et réception par Monsieur le Maire de MAREUIL SUR LAY
13H30	Déjeuner à la Grange Re Lay aux MOUTIERS SUR LAY (6 kms)

## MENU

### *Cocktail apéritif sur la terrasse*

*Préfou - Feuilleté lardon - Tartelette de boudin aux pommes  
Tartelette de moule façon mouclde - Pique Magret fumé/pomme granny - Bouchée sardine piquante  
Mini rillons, mini boudins noirs et blancs, mini saucissons et chorizo*

### *L.L.L.*

*Salade de poule aux poivrons - Brandade de morue aux cives  
Sucette de foie gras en gelée de Troussepinette aux fruits rouges*

\*\*\*\*\*

*Cassolette de Cabillaud, St Jacques et fruits de mer  
Riz camarguais et petits légumes - Bouillon de crabes verts*

\*\*\*\*\*

*Sorbet pomme aux calvados*

\*\*\*\*\*

*Filet mignon de porc en croûte feuilletée et duxelle de champignons  
Jus de volaille au persil  
Ecrasé de rattes - Crème Vitelotte*

\*\*\*\*\*

*Charrette de fromages de Maître Beillevaire*

\*\*\*\*\*

*Finger mandarine et chocolat blanc - Glace rhubarbe  
Compotée d'agrumes et de rhubarbe*

\*\*\*\*\*

*Café - Thé - Infusion*

*Sélection de vins de l'AOC Fiefs Vendéens*