



22 ème Grand Chapitre des Vendanges ~ samedi 16 Octobre 2021

Monsieur Le Grand Maître,
Les Dames de Cour et les Dignitaires,

Seraient très honorés de vous recevoir en Sud-Berry,
et de partager avec vous le programme suivant :

SALLE DES FETES DE LA CHATRE , Avenue du Parc

GPS : N : 46 57 78
S : 1 98 26

Les mesures sanitaires obligent le pass sanitaire ou un test PCR de moins de 72h obligatoire à l'entrée de la SDF et de la salle Maurice Sand.

- A partir de - **08h 15** : Accueil des confréries autour d'un buffet campagnard
- **09h 00** : Mise en habit
 - **09h 15** : Départ du défilé et de la « Grande Chopinerie » animés par le groupe folklorique « Les Gâs du Berry » (masque sur le marché).
 - **10h 15** : **chapitre d'intronisation** Salle Maurice Sand (jouxant l'Hôtel de Ville)
 - **12h 30** : Réception et vin d'honneur offert par la municipalité Hôtel de Ville
 - **14h 00** : **Déjeuner de gala dansant** (sans tombola) Salle des Fêtes

Avec Jean-Michel BLANCH et son orchestre musette 63430 PONT du CHATEAU

La Maison TARDIVON, cuisinier-traiteur, et son chef Christophe, 86190 VILLIERS, concoctera le fabuleux Déjeuner Gastronomique suivant :

Apéritif servi à table :

Flûte de Champagne Brut cuvée réservée (avec pêche, cassis ou nature),
accompagnée de ses petites bouchées salées : Mini tatin aux raisins et
Pouilly St Pierre, Escargot persillé en coque de brioche, Mini bouchée de
moules de bouchots, Gougère mornay saveurs fumées.

Duo Terre et Mer : Pic de noix de St Jacques snackée sur sa mousseline de potiron et châtaigne ; Suprême de daurade royale sauce fines bulles , Sorbet poire et alcool ; Filet de bœuf « Charolaise » rôti, jus réduit saveurs truffées, Garniture de légumes ; Saladier de jeunes pousses de salade aux herbes fraîches posé sur table, vinaigrette à l'huile de noix et petit plateau ardoise de fromages, avec cerneaux de noix et noisettes, St Nectaire fermier, Comté et Valençay ; Assiette des Culs d'Ours : un croquembouche mousseline vanille et sa nougatine, Moelleux chocolat et son cœur coulant caramel beurre salé, Macaron citron ; Café et sa douceur – « La part des Anges ».

Nos meilleurs confrères sommeliers sélectionneront pour vous le nec plus ultra des vins, dignes de magnifier ce menu, dans nos chers vignobles du Centre Val de Loire.

Tenue correcte de ville ou de cocktail.

Dans le cadre de la réciprocité, il sera **offert une seule** intronisation gratuite à toutes les confréries représentées par **au moins deux personnes** en tenue, participant au déjeuner de gala dansant.

Suite à de nombreuses demandes, il vous sera possible d'acquiescer des verres sérigraphiés de la Confrérie, - par 6 - à récupérer lors de l'accueil le jour du chapitre.

Vous voudrez bien adresser les C.V. d'intronisation avec l'inscription et le règlement 1 semaine avant, soit le 09 octobre impérativement dernier délai. (exigence traiteur)

Structures d'hébergement :

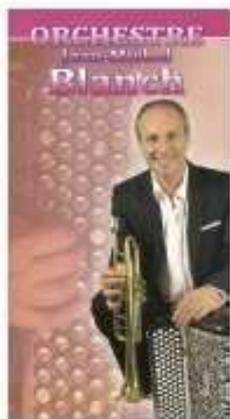
Gîtes, Hôtels, Chambres d'hôtes : O.T.S.I. dirigé par notre consoeur Jacqueline Majorel tél : 02.54.48.22.64, ot.la-chatre@pactlachatre.com site : www.pays-george-sand.com

- Nous vous recommandons chaleureusement les structures de nos confrères :
 - o Hôtel Notre Dame, place Notre Dame La Châtre tel : 02.54.48.01.14
 - o Chambre d'hôte à La Châtre, « Chez Nelle » Mme Hudes Marie Noëlle, 15 chemin du Bourdeau tel : 06.59.89.54.13
 - o Hôtel-restaurant Le Lion d'Argent, 2 rue du pont du Lion d'Argent La Châtre tel : 02.54.48.11.69

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez téléphoner à Gilbert GUITARD, au 02.54.48.06.41, ou utiliser l'e-mail : logesdevignes36@laposte.net

**Pour ceux qui arriveront la veille, un dîner en commun est prévu le vendredi 15 octobre au soir A l'hôtel restaurant LE LION D'ARGENT (pass sanitaire ou test PCR obligatoire)
2 rue du Pont du Lion d'Argent 36400 LA CHATRE
Rendez-vous à 19h45 au restaurant**

INFO : *Week end nuit chopin* au Château d'Ars du 15 au 17 /10 contact@festivalnohant.com



Verre
Culs d'Ours



Pins
Culs d'Ours



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, la vôtre et celle d'autrui. Dégustez avec modération. En cas de non observation notre confrérie ne pourra être tenue pour responsable.

CHAPITRE Gastronomique du **XXIIème** anniversaire - Samedi 16 Octobre 2021 –

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer avant le 09 octobre au plus tard (ainsi que les C.V.) à :

Mme Liliane GUITARD, Secrétaire, 12 rue des Ajoncs 36400 LE MAGNY
Tél : 06.62.48.88.90 et tel : 02.54.48.06.41 (secrétariat)

NOMPrénomTél :

Adresse

* Confrérie , indiquez son intitulé exact :

.....

Invités : M. Mme

* Si vous voulez vous retrouver à table avec des amis, indiquez leurs noms ou leur confrérie :

.....

- 1 intronisation gratuite dans le cadre de la réciprocité : oui

- Intronisation supplémentaire - chevalier ou dame de cour : x 50 € = €

✓- Déjeuner de gala dansant (samedi 16/10)
- nb de personnes x 75 € =€

Dîner du vendredi soir (15/10) Restaurant Le Lion d'Argent
(facultatif) nb pers..... x 27 € = €

TOTAL €

Règlement par chèque libellé à l'ordre de la Confrérie des Culs d'Ours (chèques déposés après le chapitre)
Pour les Confréries étrangères, le paiement se fera sur place .

Possibilité d'acheter des verres sérigraphiés (par 6) et des pin's (à régler sur place, photos invitation)
 cochez si vous êtes intéressés par les verres

Toute annulation, moins de huit jours avant le chapitre, ne sera pas remboursée.

Nous vous demandons de bien vouloir limiter les C.V. à 12 lignes Merci .

Dîner du vendredi soir au Restaurant Le Lion d'Argent : Kir, amuse-bouche, Velouté de sucrose du Berry
écume lactée, chip au parmesan, Suprême de volaille en croûte de feuilletage au léger madras, Crumble aux
pommes façon tatin, caramel, chocolat. Vins : Touraine blanc et rouge Domaine de la Chapinière, Café.

Pour tous renseignements : notre Grand Ambassadeur Micheline Simonot : 06.86.70.60.01

Confrérie des Culs d'Ours et des Cabinets d'vigne en pays de George Sand
E-mail : logesdevignes36@laposte.net & confvignes364@gmail.com

