

# Réservation

M/Mme \_\_\_\_\_  
participera au repas accompagné de \_\_\_\_\_  
personnes.

Soit : \_\_\_\_\_ x 82€ = \_\_\_\_\_ €.

Le coût de l'intronisation est fixé à 45€.  
Une intronisation gratuite pour 3 Dignitaires en tenue.

Total : \_\_\_\_\_ €.

**Date limite d'inscription : 10 octobre 2022.**  
**Chèque à l'ordre de la Confrérie des Talmeliers,**  
**à joindre à votre inscription.**

Toute annulation, moins de 8 jours avant le Chapitre  
ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

## INFORMATIONS COVID-19

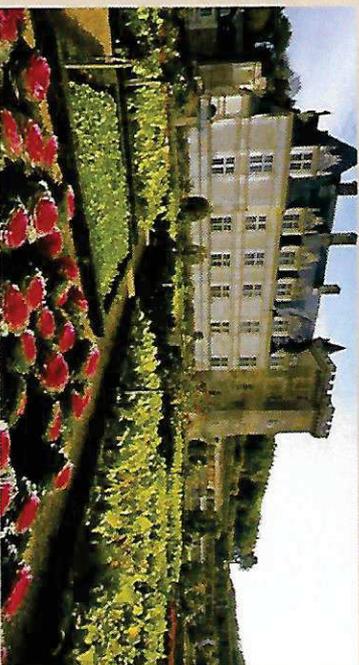
La Confrérie des Talmeliers suivra avec vigilance  
les informations sanitaires qui seront  
communiquées par les autorités. Si l'événement  
devait être annulé, l'ensemble des montants que  
vous aurez versés vous seront intégralement  
remboursés.



**Crédit Mutuel**

Imp. CCS Reprographie

## SORTIE DU LUNDI 31 OCTOBRE 2022



Cette journée sera consacrée à la découverte du  
Château de Villandry, construit par Jean Breton  
secrétaire des finances de François 1<sup>er</sup> du 16<sup>e</sup> au  
18<sup>e</sup>me siècle. Devenu propriété privée de la  
Famille Henri Carvallo.

La particularité du Château de Villandry, se sont  
ses Jardins, réalisés avec des légumes et des  
buis, par les moines dans leur abbaye.

**9h45** : Rendez-vous au Château de Villandry

**10h00** : Visite durée 2 heures

**12h30** : Déjeuner au restaurant

« Le Colombien »

Tarif : visite + repas = 48€ par personne  
Chèque à l'ordre de la Confrérie des Talmeliers (à part  
de celui du Chapitre).

# 31ème

## Grand Chapitre de la Confrérie des Talmeliers du Bon Pair de Saint-Martin de Touraine



## DIMANCHE

### 30 OCTOBRE 2022 Hôtel de Ville de Tours

# 31ème anniversaire des Talmeliers

Le Grand Maître et les Dignitaires ont à l'honneur de  
vous convier aux cérémonies du

**DIMANCHE 30 OCTOBRE 2022**  
à l'Hôtel de Ville de Tours

## Programme

- 8h30** : Rendez-vous des Confréries à l'Hôtel de Ville de Tours.  
Buffet froid, café, croissants.  
Prise de tenues.
- 9h30** : Départ pour un défilé dans les rues de vieux Tours.
- 10h45** : Messe Solennelle en la Basilique Saint-Martin avec **Les Echos des Bretonnières**
- 12h00** : Départ pour l'Hôtel de Ville.
- 13h00** : Accueil et présentation des Confréries.
- 13h30** : Intronisations.
- 14h30** : Repas du Chapitre servi par **La Maison TARDIVON**, cuisinier-traiteur à Villiers.

Mise en musique par l'Orchestre *Café de Paris*

## Menu

### Apéritif Pétillant Rosé

Toasts de Ste Maure de Touraine et Noix. Mini blinis tarama œufs de saumon. Carré pain noir d'effiloché de truite fumée ciboullette. Sablé piment d'Espelette, jambon de Bayonne. Verrine de butternut et mikado fumé. Verrine de betterave rouge, crème fouettée en chantilly

Brioche d'escargot en persillade / Samoussa végétarien.

Queue de crevette au panko / Mini croque-monsieur.

### Stand gourmand de foie gras de canard

Terrine de foie gras de canard cuit fleur de sel et Pineau des Charentes.

Lobe de foie gras aux trompettes saveurs truffées

Terrine de foies de volailles aux morilles et Porto

### Atelier de découpe de saumon Marco Polo aux épices

#### Déjeuner

Fricassé de Ris d'Agneau, Confit Figue et Oignon  
Chinon Blanc

Escalope de Sandre poêlé sur Duxelle de Champignons au Beurre Rouge  
Chinon Blanc

Entracte des Talmeliers  
Sorbet Poire

Emincé de Magret de Canard et son Croustillant de Confit de Cuisse de Canard Jus Réduit  
Chinon Rouge

Purée de Potiron / Châtaigne

Assiette de Jeunes Pousses aux Herbes Fraîches et son Duo de Fromages Affinés  
Vinaigrette Huile de Noix

Lingot Carapomme et son Coulis de Caramel Beurre Salé  
Vouvray Sec Pétillant

Café / Douceur

## Bulletin de Réponse

À renvoyer avant le 10 octobre 2022

au Grand Maître

M. Jean-Jacques BARDET

4, rue de Vallaudron

37390 La Membrolle sur Choisislle

02 47 51 18 65

[bardettean-jacques@orange.fr](mailto:bardettean-jacques@orange.fr)

OU

à Mme Simonne FRÉHAUT

81, rue de Pineau

37190 Azay-le-Rideau

02 47 45 90 83

[simonne.frehaut@orange.fr](mailto:simonne.frehaut@orange.fr)

**Chères Consœurs, Chers Confrères,  
pour vos intronisations :**

Les Talmeliers ont à cœur d'honorer vos intronisés :  
Pour cela, merci d'adresser le **Curriculum Vitae**  
sur papier libre en précisant, notamment :

Nom, adresse, profession, titres professionnels et  
gastronomiques, violons d'Ingres, goûts et  
anecdotes.

Joignez ces informations à votre bulletin  
d'inscription.