

CHAPITRE Gastronomique du XXIIIème anniversaire - Samedi 15 Octobre 2022 –

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer avant le 07 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 15/10)
- nb de personnes x 78 € =€

Dîner du vendredi soir (14/10) Restaurant Le Lion d'Argent
(facultatif) nb pers..... x 29 € = €

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

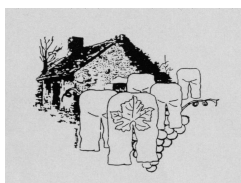
Toute annulation, moins de huit jours avant le chapitre, ne sera pas remboursée.

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 et ses amuse-bouche, Œufs parfaits cuisinés façon « couille d'âne », Longe de porc farcie au chorizo, sauce crémée , gratin de pommes de terre, Bavarois aux poires. . Vins : Valençay rouge Domaine Gibault, 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





23^{ème} Grand Chapitre des Vendanges ~ samedi 15 Octobre 2022

*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

Compte tenu de l'évolution de la situation sanitaire les mesures en vigueur le jour du chapitre seront appliquées.

- 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 »
 - **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 Denis GLOMEAU et son orchestre musette 03380 LA CHAPELAUDE

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

Apéritif servi à table :

*2 Flûtes de Champagne Brut Réserve (avec pêche, cassis ou nature),
accompagnées de ses petites bouchées salées : Briochette d'Escargot persillé,
Quiche potiron et Pouligny St Pierre, Vol au vent de ris d'agneau aux
champignons, Feuilleté saucisse.*

*Assiette au fil de l'eau : Tartare de St Jacques aux huîtres Marennes d'Oléron,
Effiloché de saumon Marco Polo et crème d'Isigny, Croustillant de rouget aux légumes confits
(servi tiède) ; Suprême de bar braisé et sa mousseline citron sur tagliatelles de légumes ,
Sorbet poire et alcool ; Paré de Filet de bœuf, poêlé et rôti sauce Chateaubriand, Garniture
de légumes ; Assiette de jeunes pousses aux herbes fraîches, vinaigrette à l'huile de noix et
petit plateau de fromages, posé sur table, avec cerneaux de noix et noisettes, St Nectaire
fermier, Comté et Valençay ; Assiette des Culs d'Ours : Chou craquelin rubis framboise, Le
Sultan (noisette/chocolat), Passion des Iles sur croustillant gingembre et son coulis de
mangue ; Café et sa douceur.*

Nos meilleurs confrères sommeliers sélectionneront pour vous le nec plus ultra des vins, dignes de magnifier ce menu, dans nos vignobles du Centre Val de Loire : Touraine-Chenonceaux (élu meilleur sauvignon du monde) Domaine J. Ch. Mandard, Reuilly Rouge Domaine Rouzet.

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'acquérir 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 une semaine avant, soit le 07 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 14 octobre au soir
A l'hôtel restaurant LE LION D'ARGENT
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 & 16 /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.