



Le Grand Maître, le Grand Conseil et tous les Veaux de la Confrérie ont le plaisir de vous inviter à leur 9ème 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 55 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 : pornictvo@gmail.com

Blog : confrerie-pornicaise-de-la-tete-de-veau.com

Retrouvez-nous sur 

REMERCIEMENTS PARTICULIERS à :

Monsieur Robert de Vogüé, propriétaire du château de Pornic,

La Ville de Pornic,

L'Office de Tourisme de Pornic.



PROGRAMME DU CHAPITRE

8h30 : Accueil des confréries et des invités, à la salle Joséphine Baker, 28 rue Sainte-Victoire, au Clion-sur-mer ~ PORNIC
Mise en habits.

Buffet d'accueil Terre & Mer, viennoiseries, café et vins locaux.

09h30 : Départ en cars pour le défilé sur la Ville Haute et le Port de Pornic sous la conduite musicale du Réveil Plainais.

10h30 : Dégustation gratuite de tête de veau sur la place du Môle.

Présentation des Confréries et photo de groupes.

11h30 : Intronisations dans la cour du Château de Pornic.

12h30 : Retour en cars à la salle Joséphine Baker du Clion-sur-mer.

13h00 : Apéritif et Repas de Gala avec l'orchestre Barbaro.



BULLETIN DE PARTICIPATION

A retourner avant le 9 septembre 2022 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 66€ 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 _____



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.



APERITIF

Perles fines de Richebourg et mignardises de Fabrice.

MENU

Mise en bouche : nage de coquillages sauce curry

Plateaux de fruits de mer

Tête de Veau traditionnelle de notre Chef, accompagnée

de ses légumes à l'ancienne et de ses sauces gribiche et ravigote,

ou en remplacement :

Poisson de la Criée au beurre blanc nantais

Trou «pornicais»

Duo de fromages du Pays de Retz sur son lit de salade

Assiette gourmande

Café.

VINS

Muscadet Côtes de Grandlieu, Domaine de la Coche à Sainte-Pazanne

Chardonnay du Moulin de la Touche à Villeneuve-en-Retz

Gamay du moulin de la Touche à Villeneuve-en-Retz

À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION

Traiteur : Retz Passion Traiteur à Pornic (44)

