

Samedi 24 mars 2018

Cotisation annuelle* 40€ x =€

*si non réglée par le Chevalier Raisvins

Journée du 24/03/18 55€ x =€

Intronisation** 40€ x =€

**une intronisation offerte pour 4 confrères en tenue

Soit un total de =€

*Règlement à l'ordre de la
Confrérie des Chevaliers Raisvins*

*NB : Seules les inscriptions accompagnées du
règlement seront prises en compte.*

Renseignements Inscription :

Scribe : Mme Sophie CLOUET

Tel : 06 75 88 21 49

Email : lesptitsclous44@orange.fr

Renseignements Logement :

Office Tourisme Région de Machecoul

14 place des Halles - 44270 Machecoul

Tel : 02 40 31 42 87

Email : otreionmachecoul@tourisme44.fr

www.tourisme-regiondemachecoul.fr



*Notre Confrérie est née en 1987 à
l'occasion de la Foire de Machecoul.
Elle a pour objet de « Faire connaître et
apprécier sous toutes ses formes : les
Vins, les Produits et la Gastronomie du
Pays de Retz ».*



82^{ème} Chapitre de la

Confrérie des Chevaliers Raisvins

*Promouvoir les Vins, les Produits et la Gastronomie
du Pays de Retz*

Samedi 24 mars 2018

MACHECOUL



*Le Grand Maître,
les Gentes Dames et Chevaliers
seraient très honorés de vous accueillir
lors de cette manifestation
amicale et solennelle.*

*Membre du Conseil Français des Confréries
et de l'Ambassade Régionale des Confréries
des Pays de la Loire*



Programme

Escripatoire des Ripailles

Inscription Journée

09h00 : Accueil et Collation
Espace de Retz (RDV sur place)
14 Rue de la Taillée, 44270 Machecoul

9 h 45 : Mise en tenue

10 h 00 : Appel et placement des Confréries

10 h 15 : Départ du défilé
Présentation des Confréries
devant l'Office de Tourisme

11 h 00 : Photo devant l'Espace de Retz

11 h 45 : 82^{ème} Chapitre parrainé par
Mathieu GUIBERT, Chef étoilé
propriétaire du restaurant
Anne de Bretagne
44770 La Plaine Sur Mer



12 h 30 : Vin d'honneur

13h30 : Ripailles
Après midi dansant
avec Les Canotiers



Nectar du Chevalier

Duo de Tataki de Bœuf

Guacamole d'Avocat, Sauce Soja-Cacahuètes



Ballotine de Pintade « façon Choux » Farcie

Marinière de Coquillages au Brun de Noix

Trou des oubliettes

Fromages de Maître Beillevaire



Tarte Citron Meringuée

Café et Pousse l'amour

Vins du Pays de Retz

La Confrérie décline toute responsabilité
en cas d'abus d'alcool.



Menu sur le thème du
concours culinaire organisé
le 7 février 2018 à Machecoul
Lauréat : Florian Moinard,
Lycée Louis Armand,
Tutoré par Gildas SIBIRIL, chef du
Restaurant La Poissonnerie du Môle
44210 Pornic

Feuillet à retourner
accompagné de votre règlement
avant le 15 mars à :

Confrérie des Chevaliers Raisvins
Mme Sophie CLOUET
3 impasse du Tilleul – La Buchetière
44 118 LA CHEVROLIERE

M et/ou Mme
Adresse :
Code postal :
Ville :
Tel :
Email :

Réserve(nt) **repas**
Pour les Ripailles du 24 mars 2018

Vous représentez la Confrérie de :

.....
.....

Merci de préciser les noms et prénoms
Des personnes vous accompagnant :

.....
.....
.....
.....

✂ **Feuillet à retourner**

