



Confrérie des Rillauds d'Anjou et des Vins de Brissac

134^{ème} chapitre

Dimanche 03 juillet 2022

Chers Consœurs & Confrères,

Le Duc Charles André de Cossé Brissac, Grand Maître de Cérémonie,

Le Grand Maître de la Confrérie, Alain ROLLAND,

et les dignitaires de la Confrérie, vous convient à honorer de votre présence le 134^{ème} chapitre dans le cadre des festivités annuelles de la Rillaudée de Brissac.

Vous trouverez ci-dessous le programme de cette journée. Le montant est de 70 €.

Une intronisation est offerte pour 3 personnes en tenue restant au repas du dimanche midi. Vous pouvez aussi demander une intronisation payante. Le coût est de 60 Euros. Pour la bonne organisation de cette journée, merci de **retourner le bulletin d'inscription avant le 19 juin, accompagné du règlement.**

Dans l'espoir de vous compter parmi nous, et en vous assurant du plaisir que nous aurons à vous accueillir nous vous prions de croire en nos sentiments confraternels.

Le Grand Maître,
Alain ROLLAND

Dimanche 03 juillet 2022

9 h 00 - Accueil des Confréries dans le parc du château de Brissac

9 h 45 - Appel des Confréries et mise en place du défilé

10 h 00 - Départ du défilé pour rejoindre la fête de la Rillaudée

10 h 30 - Présentation des confréries sur le podium par le Grand Chancelier

Suivi des Intronisations

Puis départ du défilé pour « la framboisine » offerte par la mairie de Brissac Loire Aubance

et photo sur le parvis de la mairie

12 h 30 - Reprise du défilé pour retour au Château

12 h 45 - Photo au parc du Château

13 h 15 – Départ pour l'apéritif suivi du déjeuner dansant à Juigné sur Loire, salle Aimé Moron,

(24 chemin des 2 moulins - Tél. 02.41.91.90.09)

Menu

- *Cocktail apéritif*

- *****

-

- *Rillauds tièdes sur mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de pépins de raisin*
- *Foie gras maison au parfum d'Aubance et son mesclun de salade confit d'oignons*
 - *Araignée de veau sauce champignons et gratin dauphinois*
 - *Assiette de 3 fromages fermiers et salade*
 - *Moelleux au chocolat et son caramel au beurre salé*

Café

Vins des vignerons de BRISSAC

Renseignements : confrerierillaudvinbrissac@hotmail.com Tél : 07 69 88 41 55