

BULLETIN D'INSCRIPTION

M. / Mme :

Adresse :

.....

.....

Assistera au chapitre accompagné(e) de :

Nombre de personnes x 60,00€ =

Intronisation demandée x 45,00€ =

Total =

Règlement à l'ordre de :

Commanderie du Gouste Chèvre de France

À retourner à notre grand Argentier :

Monsieur Jean Claude Bernard

136 rue de Charnay

79400 Nanteuil

☎ :05 49 05 55 93

jeanclaudebernard@orange.fr

Règlement impératif avant le
16 septembre 2023 dernier délai

LA COMMANDERIE DU GOUSTE-CHEVRE DE FRANCE

dont le président est Michel CHANTREAU est une association type loi 1901, créée en 1972 afin d'assurer la promotion du fromage de chèvre fermier et artisanal.

Elle est l'émanation directe de la foire au fromage de chèvre née en 1968 à Saint-Maixent l'École, tout comme la foire commerciale qui se tient en avril.

L'audience de notre concours des fromages de chèvre fermiers et artisanaux (le 38^e en 2023) va au-delà des frontières de la nouvelle Aquitaine.

Les diplômes et médailles attribués sont toujours confirmés par les autres concours et notamment par le concours national du salon de l'agriculture de Paris.

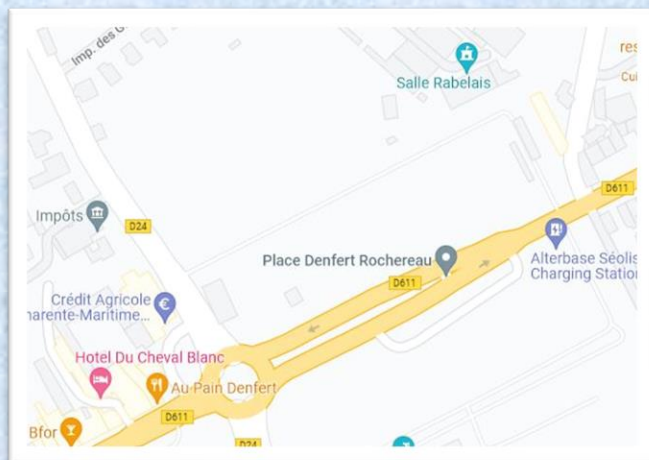
Nous avons acquis dans le cadre de l'ambassade des produits du Poitou-Charentes une compétence reconnue pour les produits de nos terroirs.

La Commanderie du Gouste - Chèvre de France



LE GRAND MAÎTRE ET SES DIGNITAIRES

ONT L'HONNEUR DE VOUS INVITER
à leur
55^{ème} CHAPITRE



SAMEDI 7 OCTOBRE 2023
SALLE RABELAIS
Parking Place Denfert Rochereau
79400 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

gouste.chevre@gmail.com
<http://www.gouste-chevre.fr>

PROGRAMME

DU SAMEDI 7 OCTOBRE 2023

8h00

Accueil des Confréries

- Salle RABELAIS
- Buffet d'accueil

9h30

Mise en habit et appel des Confréries pour la constitution du cortège.

10h00

Départ de la salle RABELAIS

- Direction du centre-ville
- Procession dans le marché
- Mouvement vers l'Abbatiale

10h45

Bénédictin et offrandes des confréries

- Photo de groupe
- Retour salle Rabelais

12H30

Ouverture du Chapitre

- Intronisations
- Présentation des confréries

13H30

- Repas de Gala
- Ambiance musicale
- Tenue correcte exigée

Menu

Apéritif de bienvenue et ses amuses bouches

Canapé de chèvre frais et tomate confite

Finger de comté chantilly à l'huile de truffe

Brochette de mozza magret fumé et tomate cerise

Mise en bouche

Blanc manger de gambas au lard fumé

Filet de dorade aux coulis de crevettes grises et ses tagliatelles de légumes

Sorbet Abricot et Rhum

Filet de poulet fermier farci aux marrons, crème de cèpes sur sa tarte fine aux endives et sa poêlée de pleurotes

Plateau de fromages

4 fromages de chèvre et Comté

Tranchettes de pain aux fruits secs dans l'assiette

Trilogie gourmande

Verrine tiramisu aux framboises

Ivoire mangue passion

Croustillant choco noisette

Vin blanc, rouge et pétillant de Loire

Café

Traiteur Canivet & Associés - 79340 Vasles

DEMANDE D'INTRONISATION

Renseignements à nous fournir avec votre bulletin de participation

M. ou Mme

Adresse

.....

.....

Profession :

Titres professionnels et gastronomiques

.....

Merci d'adresser un CV avec vos coordonnées complètes joint au règlement

Une seule intronisation offerte par confrérie pour au moins 3 dignitaires en tenue participant au repas.

Intronisation supplémentaire : 45,00 €

Signature

