



## LE PROGRAMME ECRIT EN BLEU EST FACULTATIF

(Informations au bas de cette feuille)

### PROGRAMME du 13<sup>ème</sup> Chapitre du GOTN 24 mai 2025

#### 24.05.2025

- 10h45 (env.) Rendez-vous à la Cave du Domaine des Cèdres, vins Porret, Rue de la Goutte d'Or 20, CH-2016 Cortaillod et visite de la cave.  
Adresse: Goutte d'Or 20 - CH-2016 Cortaillod  
téléphone + 41 (0)32 841 10 52 - courriel : porretvins@bluewin.ch
- 12h30 environ Repas pour les participants prévu à l'Hôtel de Commune – Restaurant-Pizzeria à Cortaillod : rue des Coteaux 2. Tél : +41(0)32 841 12 09 - +41(0)79 895 87 15  
*Menu proposé : Petite salade verte – Vitello tonnato – frites – dessert : Panna cotta aux fruits rouges. Prix du menu : CHF 35.00*  
Possibilité de choisir un autre menu à la carte

#### PROGRAMME OFFICIEL 24 mai 2025

- 17h45 Rest. La Tène – CH-2074 Marin-Epagnier (mises tenues Hôtel)**
- 18h00 Début du 13<sup>ème</sup> Chapitre de l'Ambassade Suisse du GOTN**  
Sur la terrasse du Restaurant la Tène – 2074 Marin-Epagnier
- 19h00 (env.) Fin du Chapitre et apéritif sur place.**
- 19h55 Frairie au Restaurant la Tène à CH-2074 Marin-Epagnier**  
La Tène-Plage 104 - CH 2074 Marin-Epagnier tél. : +41 32 753 80 30

#### DIMANCHE 25 mai 2025

- 10h00 (env.) Départ des divers lieux d'hébergement en direction de CH-2016 Cortaillod visite de la Collection Renaud – voitures anciennes
- 10h15 / 10h30 (env.) Visite de la « Collection Renaud » (entrée CHF 15.00 apéritif compris)  
Rue des Gravières 5 - CH-2016 Cortaillod (direction Petit Cortaillod)  
tél. : +41 79 240 22 68  
M. Laurent Matthey. Apéritif sur place après la visite
- 12h30 (env.) Repas : Restaurant Le Pilotis (on s'y rend à pied) www.pilotis.ch  
Petit Cortaillod 25 -CH-2016 Cortaillod  
Tél. : +41 32 842 14 04

**Le programme qui est écrit en BLEU est FACULTATIF, les personnes intéressées à participer à l'une ou l'autre de ces manifestations non officielles, sont priées de bien vouloir s'inscrire soit par :**

- E-mail : events@gotn.ch
- par écrit sur la feuille d'inscription du 13<sup>ème</sup> Chapitre

Merci à tous.



# L'ÉCRITEAU



## MISE EN BOUCHE

RAVIOLES AUX HERBES FRAICHES, ESCARGOT, BEURRE NOISETTE  
CORTAILLOD BLANC 2024 – LES VINS PORRET

## LE HOMARD

JUSTE ROTI, POUDRE DE NORI, JUS DE COFFRE  
AGRUMES EN FRAICHEUR  
PINOT GRIS 2024 – LES VINS PORRET

## L'ŒUF

CUIT A 64°, CREME DE TRUFFE, JAMBON DES FRERES ALCALA  
MOUILLETTE BRIOCHEE AU BEURRE  
ŒIL-DE-PERDRIX 2023 – LES VINS PORRET

## LE BŒUF

CUIT ENTIER EN BASSE TEMPERATURE  
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, LEGUMES ESTIVAUX  
JUS PERIGUEUX  
PINOT NOIR 2023 – LES VINS PORRET

## CÉRÉMONIE DU TROU NORMAND

## LE FROMAGE

TRIO NORMAND  
(CAMEMBERT, PONT L'ÉVÊQUE, CŒUR DE NEUFCHÂTEL)  
CUVÉE PAULINE, PERDRIX BLANCHE 2024 – LES VINS PORRET

## LA POMME

CONFITE AU MIEL VERVEINE-CITRON, CRUMBLE CROUSTILLANT À L'AVOINE  
GLACE VANILLE, TUILE AUX AMMANDES

\*VINS CHOISIS - \*EAU MINÉRALE, \*CAFÉ

\*LES DIVERSES AUTRES CONSOMMATIONS SERONT À RÉGLER DIRECTEMENT AU PERSONNEL DE SERVICE.