

BULLETIN D'INSCRIPTION

M. / Mme :

Adresse :

.....

.....

Assistera au chapitre accompagné(e) de :

Nombre de personnes x 72,00€ =

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

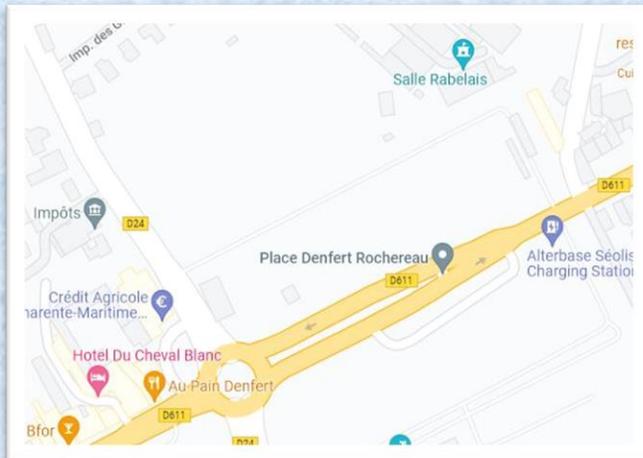
136 rue de Charnay

79400 Nanteuil

☎ :05 49 05 55 93

jeanclaudebernard@orange.fr

Règlement impératif avant le
3 septembre 2022 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 37^{ème} en 2022) 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

54^{ème} CHAPITRE

50^{ème} anniversaire

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022
SALLE RABELAIS
79400 SAINT MAIXENT L'ÉCOLE

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

PROGRAMME

DU SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022

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
Cortège précédé des sonneurs des trompes de SAINT-BENOÎT

- Direction du centre-ville
- Sonnerie des trompes de chasse sur le parcours
- Mouvement vers l'Abbatiale

10h45

Bénédictin et offrandes des confréries

- - Photo de groupe
- - Sonnerie place du marché
- - 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

Mise en bouche

Blanc manger de gambas au lard fumé

Pavé de sandre à la crème d'estragon et son chou confit au beurre d'Échiré

Sorbet Mandarine et Cognac

Canon de porclet au lard fermier à la graine de moutarde, petit gâteau de topinambour et sa poêlée d'antan

Plateau de fromages

Trilogie gourmande
Verrine tiramisu aux poires
Ivoire mangue passion
Croustillant choco noisette

Vin blanc et rouge

Café

Traiteur Canivet

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

