**Programme 2023**

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**

**Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg**

***🗹*** *10/03* ***Assemblée******Générale****, suivie d’un dîner amical*

*Restaurant Le Jardin Gourmand à Hesperange*

***🗹*** *7/05 Déjeuner d’****Asperges***

*Restaurant Savory à Grevenmacher*

***🗹*** *1/07* ***Chapitre*** *avec cérémonie d’intronisations suivi du*

***🗹*** *Dîner* ***Solstice d’été*** *au Cercle Münster, Luxembourg-Grund*

***🗹*** *17/09 Déjeuner à thème –* ***friture***

*Restaurant L’Inconnu à Schengen*

***🗹*** *18/11 Dîner de* ***Fin d’Année****, Restaurant Tempo à Luxbg.-Kirchberg*

*2/12 Dîner de* ***Fin d’année*** *PSM, Rest.-Seehotel Weingärtner, D-Bostalsee*

Photos :

[ACTIVITÉS ET AGENDA - Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage de Luxembourg](https://luxemburg.chainedesrotisseurs.com/pages/480/activites-et-agenda.html)

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs a.s.b.l.**

**Bailliage de Luxembourg**

14, op der Heed

L-1747 Luxembourg

<http://chaine.lu>



**La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs a.s.b.l.**

Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg

a le grand plaisir de vous inviter à son

Dîner de Fin d’année

chez notre confrère

**Jan Schneidewind**

Grand Officier Maître Rôtisseur

***Restaurant Tempo***

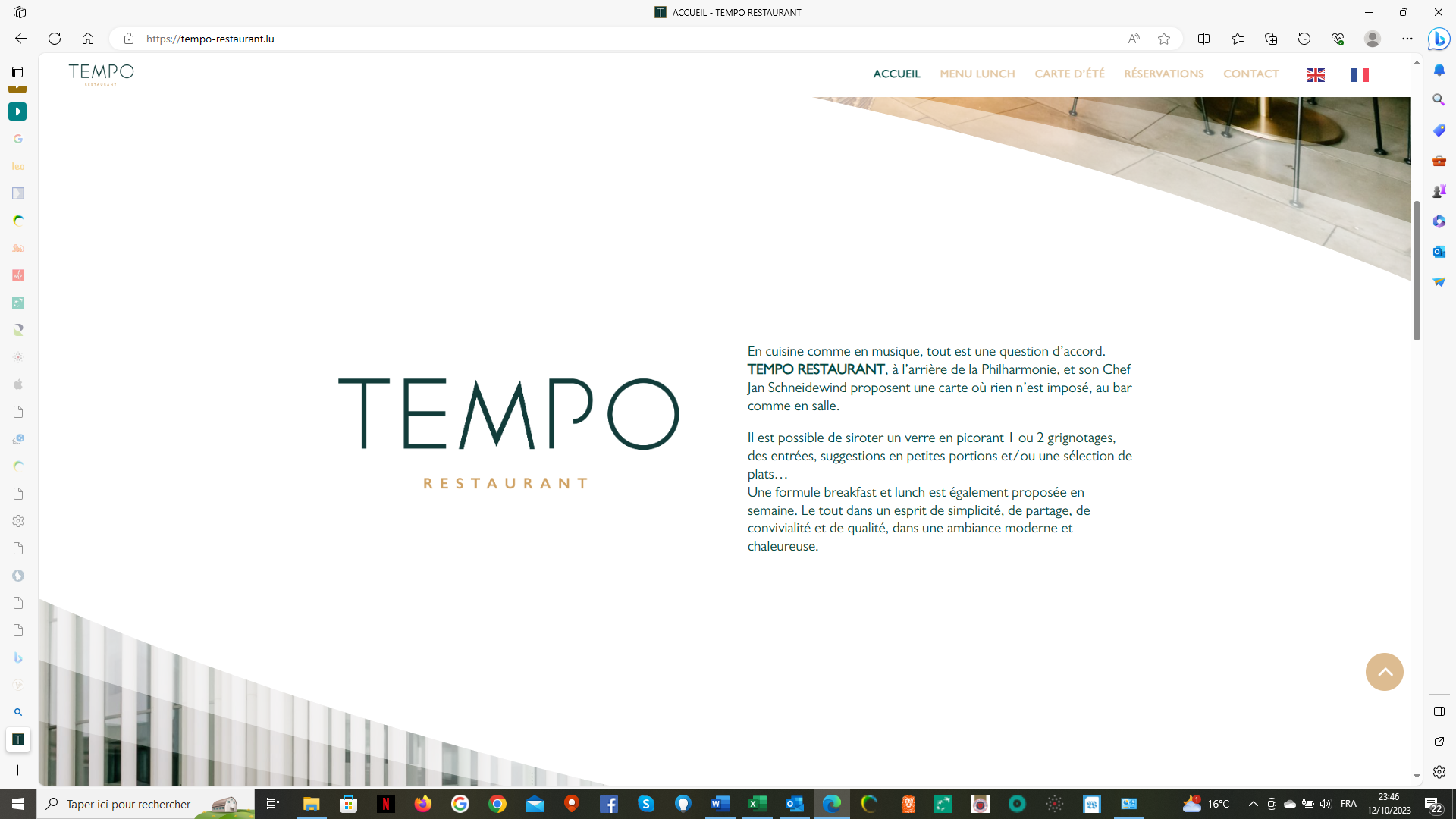
**L - 1499 LUXEMBOURG / 1, place de l’Europe (à l’arrière de la Philharmonie)**

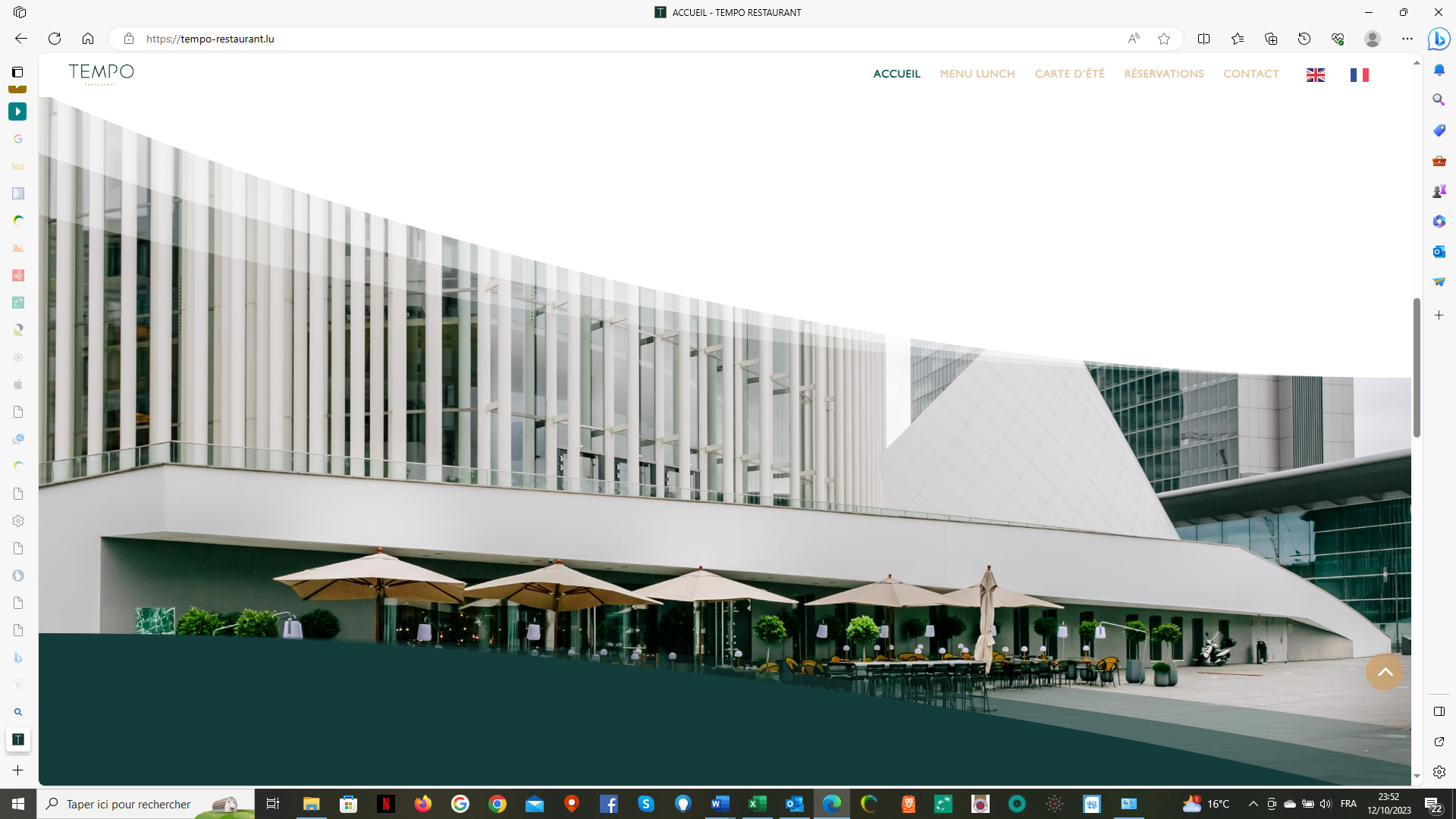
Tél. +352 27 99 05 06 66 [info@tempo-restaurant.lu](mailto:info@tempo-restaurant.lu)

[www.tempo-restaurant.lu](http://www.tempo-restaurant.lu)

**Samedi, le 18 novembre 2023 à 19.00 hrs**

**Tenue de soirée & Ruban Sautoir de rigueur**





Les Vins :

Les vins servis pendant le dîner sortent des caves de nos membres

**(Vins pendant le repas -> paiement individuel sur place)**

L’apéritif sera servi à 19.00 hrs

et le dîner commencera vers 20.00 hrs.

Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué, Argentier Conseiller gastronomique

[sandt@pt.lu](mailto:sandt@pt.lu) [linsterc@pt.lu](mailto:linsterc@pt.lu)

**Dîner**

***Crémant*** *de Luxembourg*

***Amuse-bouche de bienvenue de la cuisine***

\*\*\*

***Terrine de Foie gras de canard maison au Schneitafia***

\*\*\*

***Entre deux mets***

\*\*\*

***Filet de bœuf Wellington comme sans le temps***

***Sauce périgourdine et garniture sarladaise***

\*\*\*

***Omelette norvégienne flambée et servie en salle***

\*\*\*

***Café, petits fours***

**125.-€ eaux et café compris**

**Paiement pour le 13 novembre 2023 au plus tard**

**au CCPLULL IBAN LU20 1111 0281 5727 0000**

**de la Chaîne des Rôtisseurs vaut inscription**.