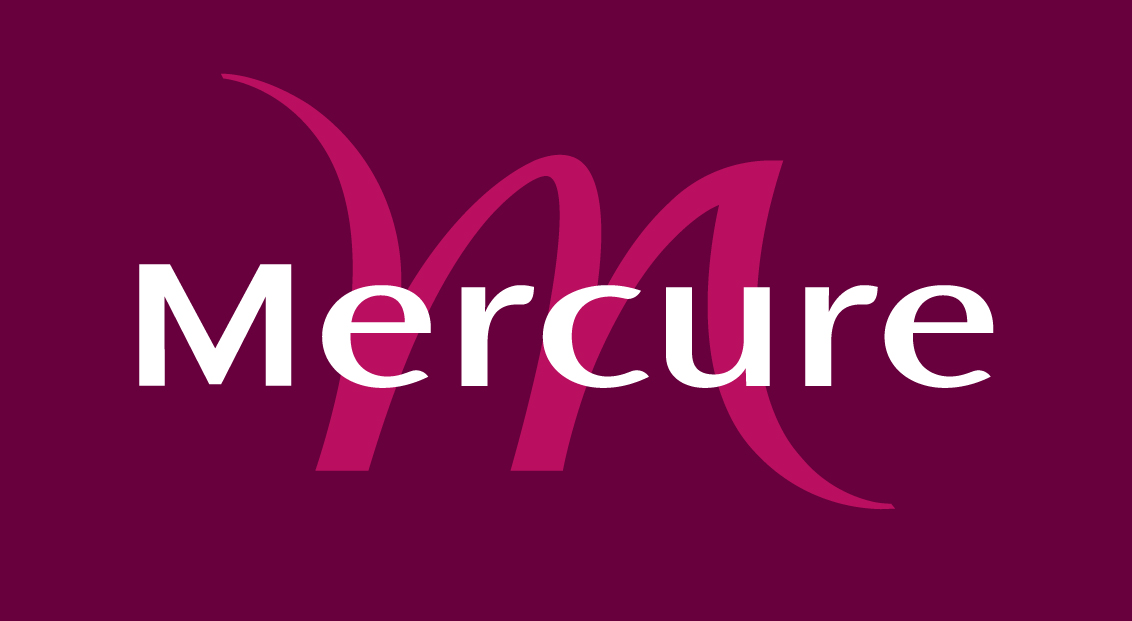
**Powered by :**



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

**14, op der Heed**

**L-1747 Luxembourg**



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

Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg

a le grand plaisir de vous inviter au

**Dîner amical d’Automne**

chez notre confrère

Emile Bosseler

**Hôtel du Grand Chef**36, avenue des Bains  
L-5610 Mondorf-les-Bains

Tél.:(+352) 23 66 80 12  
Fax.:(+352) 23 66 15 10  
Email: [info@grandchef.lu](mailto:info@grandchef.lu)

Samedi, le 6 octobre 2012 à 19.30 hrs

**Tenue de ville & Ruban sautoir de rigueur**

**PLACES LIMITÉES**



Les Vins :

2010 - Wintrange Felsberg, Pinot blanc grand 1er cru, Domaine viticole St.remy Desom, Remich

2011 - Wellenstein Kurschels, Riesling grand 1er cru, Domaine viticole Gales, Remich et Ellange

2009 - Schengen Markusberg, Riesling grand 1er cru, Domaine viticole A.Gloden et fils Wellenstein

2011 - Stadtbredimus Dieffert, Pinot Gris grand cru 1er, Domaine viticole St.Remy Desom, Remich

2011- Worlenage Weinbour, Pinot Gris-Prestige grand 1er cru, Domaine viticole Pündel-Hoffeld,Wormeldange

2010 - Château de l’Aumerade, Rosé, Côtes de Provence- Cru classé

2010 - Tavel, vallée du Rhône, Rosé, Domaine de Roc Epine

2008 - Morgan, Domaine Henri Fessy

2009 - Côtes du Rhône « Belleruche » Domaine Chapoutier

2004 – Château Chapelle Ségur, Montagne St. Emillion

2008 – Château Valrion, Lalande de Pomerol

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

Francis Sandt Claude Linster Lino Intini

Bailli-Délégué Conseiller gastronomique Chargé de presse

Dîner

**Crémant, brut Elégance des Caves St. Remy Desom**

**°°°°°°**

**Les petites finesses gourmandes en amuse-bouche**

**°°°°°°**

**La petite queue de lotte de l’Atlantique, sauce confectionnée par notre Chef**

**Timbale de risotto Camaroli**

**°°°°°°**

**Le sorbet au Marc de Champagne**

**°°°°°°°**

**Le trio de fins morceaux de viande**

**côte d’agneau à l’os manchonné, mignon de veau, filet de bœuf,**

**feuillantine aux légumes mitonnés, gratin dauphinois**

**°°°°°°°**

**Les feuilles croquantes intercalées de mousse passion, fruits frais**

**et quenelle de glace à l’ananas**

**°°°°°°°**

**Café, mignardises**

**Prix du Menu 85,00 € par personne**

**(apéritif, eaux et café compris)**

**Merci de bien vouloir nous renvoyer la fiche d’inscription par fax au**

**+352 76 90 88 ou par courrier le 25 septembre 2012 au plus tard.**

**Paiement au CCP IBAN LU20 1111 0281 5727 0000**

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