Programme 2018

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg

*🗹 23/02 Assemblée Générale*

*Restaurant Le Jardin Gourmand à Hesperange*

*🗹 29/04 Déjeuner aux Asperges*

*Domaine Cep d’Or (Vesque) à Hëttermillen, menu Steinmetz de Bech*

*🗹 1/07 Déjeuner Solstice d’été, Restaurant Léa Linster \* à Frisange*

*🗹 16/09 Trëppeltour « Ardennen-Offensive » (Gaul‘s Legacy Tours)*

*Déjeuner amical, Hôtel-Rest. Aux Anciennes Tanneries à Wiltz*

*🗹 3/10 Déjeuner amical avec le Bailliage Pfalz-Saar-Mosel*

*au Restaurant Becker’s \*\* à D-54295 Trier-Olewig*

*1/12 Dîner de Fin d’Année, Restaurant Wäissen-Haff à Sandweiler*

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

14, op der Heed

L-1747 Luxembourg

<http://luxembourg.chainedesrotisseurs.com>



**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

**Christophe Petra**

Maître-Rôtisseur

***Restaurant Wäissen-Haff***

L-5240 Sandweiler 30, rue Principale

Samedi, le 1er décembre 2018 à 19.30 hrs

**Tenue de ville & Ruban Sautoir de rigueur**

 

Les Vins :

***Apéritif :*** *Crémant Bernard Massard « grande cuvée »*

***Vin blanc :*** *Domaine de la Bergerie 2016*

***Vin rouge :*** *Domaine de la Bergerie « Etoiles d’Aquino » 2015*

*accompagnés d’****Eau*** *minérale et* ***café***

*Le prix du* ***forfait apéritif/menu/boissons*** *est à* ***140€ par personne.***

*TOUTES LES BOISSONS APRES LE REPAS SERONT FACTURÉES.*

Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué, Argentier Conseiller gastronomique

***APERITIF AU BAR***

*Crémant accompagné de canapés*

***MENU***

***Amuse-bouche***

*Dégustation de l’huile d’olive « Christophe Petra »*

*Croustidos de truffes et fleur de sel*

*Cappuccino de pétoncles, cèpes et truffes*

***\*\*\*\****

***Entrées***

*Salade tiède de homard en rémoulade,*

*huile de curry et vinaigre balsamique réduit*

***\*\*\*\****

*Daurade sébaste rôtie, risotto à la pulpe de persil plat,*

*vierge de légumes et huile de basilic*

***\*\*\*\****

***Plat***

*Filet mignon de veau, légumes confits,*

*ratatouille montée en couche, jus tranché à l’huile de basilic*

***\*\*\*\****

***Fromage***

*Brie aux truffes, affiné par nos soins*

***\*\*\*\****

***Dessert***

*Avalanche des desserts et Mignardises*

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

**+352 26 74 75 61** **ou par courrier postal ou par E-mail (courriel)**

**à l’adresse** [**linsterc@pt.lu**](mailto:linsterc@pt.lu) **le 19 novembre 2018 au plus tard.**

**Paiement de 140€ au CCPLULL IBAN LU20 1111 0281 5727 0000**

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