**Programme 2014**

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**

**Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg**

**7/03 Assemblée Générale, Hôtel Cravat**

**13/04 Déjeuner avec nos confrères des Bailliages**

**Bas-Rhin (Alsace), Pfalz-Saar-Mosel, Belgique**

**à Lembach (F-57200 Sarreguemines)**

**17/05 Dîner aux Asperges, Hôtel Weidendall**

**28/06 Dîner Solstice d’été, Golf Resort Kikuoka**

**29/11 Dîner de Fin d’Année, Rest. Steinmetz**

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

**14, op der Heed**

**L-1747 Luxembourg**

**www.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

Déjeuner amical avec les bailliages voisins

Bas-Rhin (Alsace), Pfalz-Saar-Mosel, Belgique

au Restaurant

L’Auberge du Cheval Blanc

chez Pascal Bastian, Maître Rôtisseur, 1 \* Michelin

à F-67510 Lembach/Sarreguemines

Dimanche, le 13 avril 2014 à 13.00 hrs

Tenue de ville & Ruban Sautoir

**Programme de la journée**

Déplacement en bus Emile**FRISCH**

07h30 Départ Howald / P&R Sud

10h30 Distillerie Bertrand, F-67350 Uberach

Accueil par le Bailliage du Bas-Rhin

Visite et dégustation

13h00 Déjeuner à L’Auberge du Cheval Blanc

4, rue de Wissembourg, F-67510 Lembach

Confrère Pascal Bastian, Maître Rôtisseur

1 \* Michelin

en présence de François Golla, Conseiller culinaire, (Restaurant Au Bœuf Rouge, Niederschaeffolsheim)

16h00 Distillerie Bertrand, F-67350 Uberach

Visite et dégustation

17h00 Retour vers Howald / P&R Sud

Le déjeuner amical est au prix de 110 € pour membres

et les non-membres paieront 120 €,

boissons et bus compris.

L’argent est à verser au CCPLLULL LU20 1111 0281 5727 0000

le 31.03.2014 au plus tard.

Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué Conseiller gastronomique

****

MENU

Pascal BASTIAN 1\*MICHELIN

Maître Rôtisseur Bailliage du Bas-Rhin

Les Amuse-bouche

Crémant d’Alsace Prestige Paul BUECHER WETTOLSHEIM

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Traditionnel foie gras d’oie aux fraises et Pinot Noir, gel de Gewurztraminer

Pinot Gris Tradition Mélanie PFISTER 2012 DAHLENHEIM

\*\*\*

Dos de Maigre rôti façon Grenobloise, gnocchis aux herbes,

beurre noisette mousseux

Château de Rochemorin – PESSAC-LEOGNAN A.LURTON 2009

\*\*\*

Fraicheur Betterave Rouge et Framboise

\*\*\*

Cœur de Quasi de Veau à l’ail des Ours, risotto de févettes et aromates

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes »

BERTAGNA 2012

\*\*\*

Dessert de François GOLLA Conseiller Culinaire Bailliage du Bas-Rhin

Les Gourmandises du Cheval Blanc

Café