4

PRIX HÔTEL

**Un prix spécial est accordé aux membres de la Chaîne :**

Chambre supérieure **single 110.- €,** petit-déjeuner inclus

Chambre supérieure **double 130.- €,** petit-déjeuner inclus

Les chambres doivent être réservées directement auprès de Sofitel :

Tél. +352 24 87 72 08, fax +352 42 40 91, e-mail h1314-re1@sofitel.com

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage du Luxembourg

Programme 2018

*Assemblée Générale*

*Déjeuner aux Asperges*

*Solstice d’Été*

*16/09 Trëppeltour « OP DE SPUREN VUN DER*

*ARDENNEN-OFFENSIVE 1944-1945 »*

*accompagné par M. Roland Gaul de Gaul Legacy Tours*

*Dîner de Fin d’Année*

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

14, op der Heed L-1747 Luxembourg sandt@pt.lu

*prochainement nouvelle adresse Internet:*

[www.luxembourg.chainedesrotisseurs.com](http://www.luxembourg.chainedesrotisseurs.com)

1



**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

**Grand Dîner de Chapitre**

Dîner de Fin d’Année

chez notre confrère

**Alfonso COBO CALVO**

Maître-Restaurateur

***Sofitel Europe – Luxembourg/Kirchberg***

4, rue du Fort Niedergrunewald

BP 512 / Quartier Européen Nord

L-2015 LUXEMBOURG

Tél : +352 43 77 68 59 - Fax : +352 42 50 91

e-mail : H1314-sb@sofitel.com

**Samedi, le 25 novembre 2017 à 19.00 hrs**

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

2



Chapitre International avec Grand Dîner - Programme

**10.00h Visite de la Ville de Luxembourg pour nos hôtes de l’étranger**

**17.00h Cérémonie d’intronisation au Sofitel Europe**

Maître de Cérémonie M. Daniel Jäggi, bailli délégué du Bailliage de Liechtenstein, Membre du Conseil Magistral

**19.15h Cocktail** -Crémant (offert par Caves Bernard Massard) - canapés

**20.15h Grand Dîner de Chapitre – Dîner de Fin d’année**

**La soirée sera animée par l’orchestre « BLUE STARS »**



Le Coin du Sommelier

Crémant Clos des Rochers Rosé, Bernard Massard Luxembourg

Riesling Thill’s, Luxembourg

Château Haut Saint Clair - Merlot Cabernet Sauvignon,

Puisseguin Saint Émilion

Champagne Castellane

Francis Sandt Claude Linster Colette Backes-Wiget

Bailli-Délégué, Argentier Conseiller gastronomique Chargée de missions

3

DÎNER

*préparé par l’équipe de Yann Castano, chef cuisinier du*

*Restaurant Oro e Argento du Sofitel Europe,*

*nommé Chef de l’année par Gault et Millau*

**Salade de homard, artichauts parfumés aux agrumes,**

Pistaches de Bronte et pousse aromatiques

\*\*\*

**Tranche de Foie gras poêlée aux raisins,**

Sirop de Gewurztraminer et espuma au céleri

\*\*\*

**Sgroppino au citron**

\*\*\*

**Involtini de volaille fermière à basse température,**

Poireaux juste brulés et pickles de radis

\*\*\*

**Le Mont Blanc**

\*\*\*

**Thé, Café & les petits fours**

***150.- € - boissons et don ACCR (2.- €) compris***

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

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