Programme 2014

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Luxembourg

*🗹 7/03 Assemblée Générale*

*Hôtel Cravat, Luxembourg*

*🗹 13/04 Déjeuner des Bailliages Bas-Rhin*

*(Alsace), Pfalz-Saar-Mosel, Luxembourg et Belgique*

*Auberge du Cheval Blanc F-67510 Lembach*

*🗹 17/05 Dîner aux Asperges*

*Hôtel Weidendall, Kopstal*

*28/06 Dîner du Solstice d’été*

*Hôtel Mercure - Kikuoka Golf Resort, Canach*

*29/11 Dîner de Fin d’Année*

*Restaurant Steinmetz, Bech*

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 au

**Dîner du Solstice d’Été**

chez notre confrère

**Maximilian Von Hochberg**

Maître-Rôtisseur

***Hôtel Mercure – Kikuoka Golf Club***

Scheierhaff

**L – 5412 Canach**

Tél. : +352 26 35 41 - Fax : +352 26 35 44 44

[H2898@accor.com](mailto:H2898@accor.com)

**Samedi, le 28 juin 2014 à 19.30 hrs**

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

Les Vins :

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

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



Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué, Argentier Conseiller gastronomique

DÎNER

*Apéritif*

Crémant Privat Cuvée, Gales

Amuse-bouche

*Le Menu*

Montadito de scampis sur sa pomme ratte et son pesto de roquette

\*\*\*

Foie gras mi-cuit à la vanille et au rhum,

gelée fine de porto rouge et pain perdu

\*\*\*

Magret de Canard, jus aux parfums de la garrigue,

fenouil et asperges vertes braisées

\*\*\*

Délice aux grillottes au doux parfum de violettes

110.- € - eaux minérales et café compris

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

**+352 76 90 88 ou par courrier le 20 Juin 2014 au plus tard.**

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

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