**Programme 2023**

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**

**Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg**

***🗹*** *10/03* ***Assemblée******Générale****, suivie d’un dîner amical*

*Restaurant Le Jardin Gourmand à Hesperange*

***🗹*** *7/05 Déjeuner d’****Asperges***

*Restaurant Savory à Grevenmacher*

***🗹*** *1/07* ***Chapitre*** *avec cérémonie d’intronisations suivi du*

***🗹*** *Dîner* ***Solstice d’été*** *au Cercle Münster, Luxembourg-Grund*

*17/09 Déjeuner à thème –* ***friture***

*Restaurant L’Inconnu à Schengen*

*18/11 Dîner de* ***Fin d’Année****, Restaurant Tempo à Luxbg.-Kirchberg*

Photos :

[ACTIVITÉS ET AGENDA - Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage de Luxembourg](https://luxemburg.chainedesrotisseurs.com/pages/480/activites-et-agenda.html)

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

**Bailliage de Luxembourg**

14, op der Heed

L-1747 Luxembourg

<http://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

Dîner du Chapitre - Dîner du Solstice d’Été

chez notre confrère

**Maximilian Von Hochberg**

Maître-Rôtisseur

***Club privé Cercle Münster***

**L - 2160 LUXEMBOURG / 5-7, rue Münster**

**Tél. +352 47 06 43 1** [**reservation@munster.lu**](mailto:reservation@munster.lu)[**www.munster.lu**](http://www.munster.lu)

**Samedi, le 1er juillet 2023 à 19.00 hrs**

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



L’Apéritif sera servi vers 19.00 hrs

après la cérémonie d’intronisation du Chapitre (17.30h)

et le Dîner commencera vers 20.00 hrs.

Les Vins :

Crémant Cuvée de l’Écusson des Caves Bernard-Massard

2017 Pinot gris Wellenstein Foulschette Domaine Mathis Bastian

2010 Château Lanessan Haut-Médoc Cru bourgeois

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

Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué, Argentier Conseiller gastronomique

[sandt@pt.lu](mailto:sandt@pt.lu) [linsterc@pt.lu](mailto:linsterc@pt.lu)

**Dîner**

Crémant Cuvée de l’Écusson, feuilletés

\*\*\*

Maquereaux de ligne à la flamme,

concombre Noa grillé et

menthe, fromage blanc à l'oseille

\*\*\*

Thon rouge juste snacké et fumé,

condiment de tomates anciennes, pomme verte et raifort

\*\*\*

Filet de boeuf Salers, raviole de queue,

pomme de terre croutill'fondante, jus au poivre

\*\*\*

Sélection de fromages frais et affinés

\*\*\*

Sphère abricot, brisures sablé Breton,

crème anglaise à la lavande

\*\*\*

Café, petits fours

**125€ - apéritif, eaux, vins assortis et cafés compris**

**Paiement pour le 26 juin 2023 au plus tard**

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

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