**Programme 2013**

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**

**Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg**

**🗹  *22.02 Assemblée Générale***

***Carlo Cravat, Grand Hôtel Cravat, Luxembourg***

**🗹  *28.04 Dîner aux Asperges***

***Joël Schaeffer***

***Caves Schumacher-Lethal, Wormeldange***

**🗹  *15.06 Solstice d’Été***

***Jan Schneidewind, Restaurant Windsor, Bertrange***

***28.09 Dîner Amical d’Automne***

***Henri Roemer, Aux Anciennes Tanneries, Wiltz***

***20.10 Déjeuner amical avec***

***nos confrères des Bailliages d’Alsace***

***Hôtel-Restaurant Château de Schengen***

***30.11 Dîner de Fin d’Année***

***Alain Pierron, Casino, Mondorf-les-Bains***

***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 amical d’Automne »**

chez notre confrère

**Henri Roemer**

Maître-Hôtelier

***Hôtel-Restaurant "Aux Anciennes Tanneries"***

42A, rue Jos Simon

**L – 9550 WILTZ**

Tél. : +352 95 75 99 - Fax : +352 95 75 95

[www.auxanciennestanneries.com](http://www.auxanciennestanneries.com)

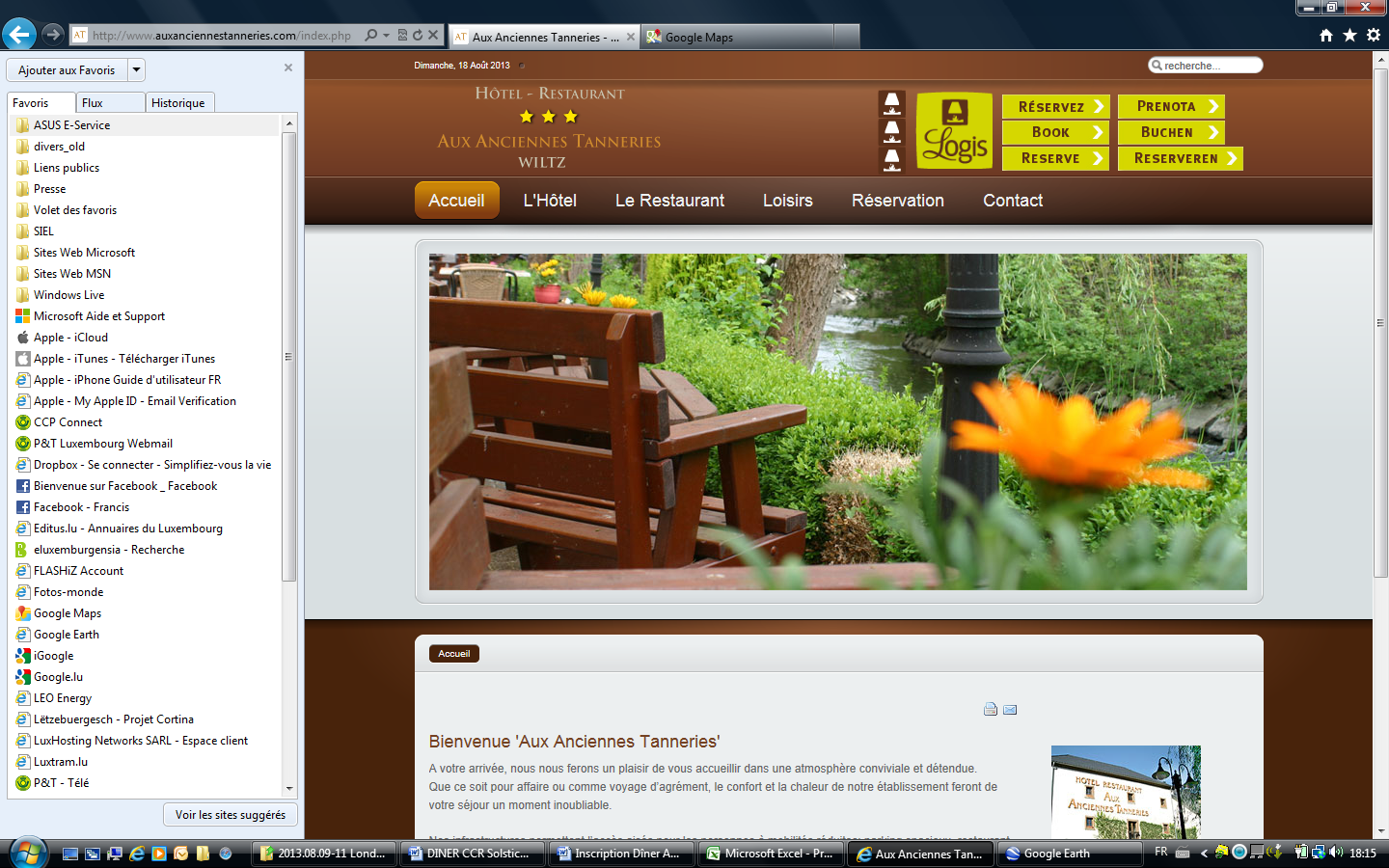
**Samedi, le 28 septembre 2013 à 19.30 hrs**

**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)



Quelques chambres sont réservées pour les clients de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Vous pouvez les commander au prix de

112,50 € chambre double

76,50 € chambre single

Nouvelles installations de wellness

Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué, Trésorier Conseiller gastronomique

DÎNER

*Apéritif*

La mise en palet et sa coupe de bienvenue

*Le Menu*

Le cappuccino de bœuf aux ravioles de homard et pluche de cerfeuil

\*\*\*

Le carpaccio de St. Jacques aux fines herbes

à l’infusion de thym et citron vert

\*\*\*

La pièce de bœuf Angus pochée à la fleur de sel de guérande, sa mousseline au foie gras truffé et ses garnitures de saison, gratin au brocoli

\*\*\*

Le mille feuille en chocolat et croustillant aux framboises et mousse au miel sur coulis de figues aux copeaux de chocolat blanc

**90 € - 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 septembre 2013 au plus tard.**

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

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