Programme 2022

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg

Nous sommes très heureux de voir la diminution des difficultés inhérentes à la pandémie du Coronavirus, ce qui nous permet malgré la crise sanitaire de reprendre nos activités. Il est évident que nous devons respecter les contraintes légales tel qu’éventuellement le **CovidCheck**.

***🗹*** *1/04 Assemblée Générale, suivie d’un dîner amical*

*Restaurant Le Jardin Gourmand à Hesperange*

***🗹*** *15/05 Déjeuner autour de l’Asperge*

*Restaurant-Auberge Weidendall à Kopstal*

***🗹*** *10/07 Déjeuner Solstice d’été,*

*Hostellerie du Grünewald à Luxembourg-Dommeldange*

*09/10 Randonnée à Grevenmacher et*

*Déjeuner amical au Restaurant Le Mandarin à Machtum*

*27/11 Déjeuner de Fin d’Année,*

*Ristorante Roma à Luxembourg-Ville*

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

14, op der Heed

L-1747 Luxembourg-Cents

<https://luxembourg.chainedesrotisseurs.com>



**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 du Solstice d’Été

chez notre confrère

**Clovis Degrave**

Maître-Rôtisseur

***Hostellerie du Grünewald***

**L - 1453 LUXEMBOURG / 10-14, route d’Echternach**

**Tél. 24 51 49 20** [**info@hdg.lu**](mailto:info@hdg.lu)[**www.hdg.lu**](http://www.hdg.lu)

**Dimanche, le 10 juillet 2022 à 12.00 hrs**

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



L’Apéritif sera servi vers 12.00 hrs

et le Déjeuner vers 12.30 hrs.

Les Vins :

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

**(Vins et autres boissons pendant le repas -> paiement individuel sur place)**

Francis Sandt Claude Linster

Bailli-Délégué, Argentier Conseiller gastronomique

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

**Déjeuner**

Mises en bouche apéritives

\*\*\*

Comme un cannelloni de tourteau, pommes acidulées,

myrtilles au thym citron et jeunes pousses

\*\*\*

Le homard juste saisi, raviole ouverte,

bouillon léger aux parfums de Thaïlande et huile de basilic

\*\*\*

Le pigeonneau servi rosé, betteraves rouges, pêche grillée,

lumaconi farci et jus acidulé

\*\*\*

Chèvre léger, abricot en confiture, fruits secs et craquant de pain

\*\*\*

Notre financier aux amandes, crème légère citron,

fruits rouges et sorbet en accord

\*\*\*

Café ou Thé et ses Mignardises

**100€ - apéritif, eaux et cafés compris**

**Paiement pour le 4 juillet 2022 au plus tard**

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

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