

BULLETIN D'INSCRIPTION

Mme ou M. :

Adresse :

Tél :

Mail :

Repas : x70€ = €

INTRONISATION : x58€ = €

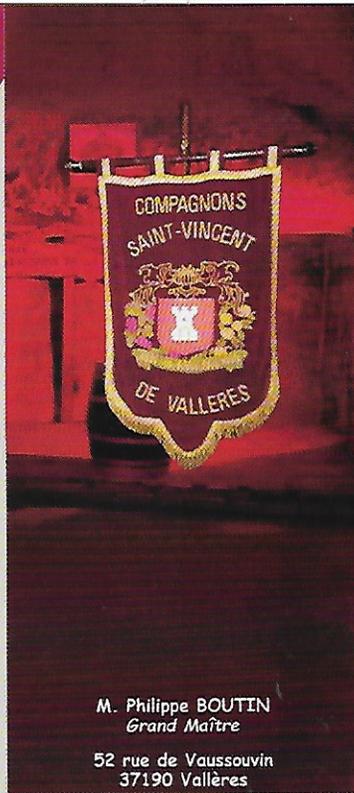
Total = €

Joindre CV avec une anecdote pour toute intronisation

Réglement chaque table - La Confrérie des Compagnons de St Vincent de Vallères

Intronisation Nom - Prénom :

Mail :



M. Philippe BOUTIN
Grand Maître

52 rue de Vaussouvin
37190 Vallères

Grand Chapitre La Confrérie des Compagnons de Saint Vincent de Vallères en Touraine

Dimanche 2 Février 2025
Le Grand Maître
Philippe BOUTIN

laconfreriesvv@gmail.com

BULLETIN D'INSCRIPTION "SPECIAL CONFRERIE"

Nom de la Confrérie :

Mme ou M. :

Adresse :

Tél :

Mail :

Repas : x70€ = €

INTRONISATION : OFFERTE

INTRONISATION : x58€ = €

Total = €

Une intronisation gratuite pour 3 dignitaires participants
ou repas. Joindre CV avec une anecdote

Réglement chaque table - La Confrérie des Compagnons de St Vincent de Vallères

Intronisation Nom - Prénom :

Mail :

Date de votre prochain Chapitre :

**INSCRIPTION IMPÉRATIVE AVANT
LE 17 JANVIER 2025**

laconfreriesvv@gmail.com



PROGRAMME

1ère PARTIE

8h30 : Accueil des Confréries et des participants
à l'Espace Réception à Vallères (37190).

9h30 : Défilé en tenue d'apparat,
avec Los Druyéros Banda.

9h45 : Salle des fêtes de Vallères,
Photo générale des Confréries.

10h00 : Intronisations, suivi du vin d'honneur.

12h00 : Retour à l'Espace Réception.

12h45 : Présentation des Confréries

13h15 : Repas, animation musicale, orchestre.

11h00 - 13h00 * ouverture du bar espace réception.

2ème PARTIE

17h30-21h00 * ré-ouverture du bar espace réception.

19h30 : Soirée animée avec son buffet froid.

TENUE CORRECTE EXIGÉE

Toute annulation à moins d'une semaine du chapitre
ne sera pas remboursée.

MENU

APÉRITIF ET SES AMUSES BOUCHES
Cassolette carpaccio de bœuf à l'huile de noisette,
Brochette magret fumé, abricot, comté,
Gaspacho vert aux écrevisses & piment d'Espelette.

ENTRÉE

Foie gras & son chutney de poires de Vallères, miel et rhum.

POISSON

Das de Merlu sauce au beurre de Grolleau rouge
d'Azay-le-Rideau & Lentilles de St Laurent en Gâtine.

TROU VALLEROIS

Sorbet poire / à la poire Williams de Vallères arrangée.

VIANDE

Blanquette de veau fondante au Grolleau gris de Vallères
& riz trois couleurs, accompagné de ses légumes.

SALADE - FROMAGES

Déclinaison de chèvre du pays d'Azay-le-Rideau & Livarot,
confiture de cerises noires, pain aux raisins.

DESSERT

Tarte Vigneronne, Café (servi au buffet).

VINS SÉLECTIONNÉS PAR LA CONFRÉRIE

Les vins sélectionnés sont proposés pour le plaisir et le caractère. Nous recommandons
l'association de ces vins avec les plats du menu. Toute annulation à moins d'une semaine du chapitre
ne sera pas remboursée.