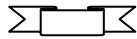


MENU



Trilogie de queues de bœufs

*Tartare de Saumon,
sauce gourmande.*

*Suprême de volaille farcie
aux bolets et raisins,
Timbale camarguaise
et son fagot d'haricots verts.*

Duo de fromages sur lit de verdure.

*Palet sablé caramel
et son Choco trésor.*

Café

*Reuilly Blanc et Rouge
Gérard et Virginie Bigonneau.*

Crémant de Touraine.

La trilogie se queues de bœufs est réalisée
par le restaurant « le Starter » du golf de Vierzon,
le reste du menu par le National Palace.

Pas de tombola.

Une tenue de cocktail ou sombre
obligerait les organisateurs

PLAN DE VIERZON



Pour tous renseignements complémentaires
s'adresser à Eric Clériot
06 79 12 16 89
ericcleriot@free.fr



Per Bovis Caudam Felix Eris

Membre du Conseil Français

et de l'Académie Régionale du Centre Val de Loire.

15^{ème} Grand Chapitre

de la Confrérie des

Mangeux d'Queues d'Boeufs

de Vierzon et de son Pays



Dimanche 10 février 2019



Chapiteau du National Palace
4, rue du cavalier à Vierzon