



Confrérie Gastronomique du Val de Loire

« Grand Ordre du Poêlon »

Confrérie Gastronomique Du Val de Loire
« Ordre du poêlon »
Office de Tourisme
78-82 rue Bernard Palissy
37042 TOURS Cedex

Grand Maître Monsieur Jacky POUSSIN
Tél. : 06 83 25 75 97
Secrétaire Madame Véronique ROCHE
Tél. : 06 76 87 51 81 - mail : ordredupoelon@orange.fr

Madame, Monsieur
Chers Amis Gastronomes,

Le Conseil magistral de la Confrérie gastronomique du Val de Loire « Grand Ordre du Poêlon » a le plaisir de vous convier à participer à son 57^{ème} Chapitre qui déroulera ses fastes le dimanche 24 mars 2019 au Château d'Artigny à Montbazou.

Accueil des confréries à 9h30 suivi par un défilé dans les allées du château et par la cérémonie d'intronisations.

Un repas digne de notre Confrérie rassemblera les participants dans les salons du Château d'Artigny. Nous terminerons la soirée en dansant dans le hall du château et clôturerons par la soupe à l'oignon et jambon à l'os.

Les places étant limitées et enregistrées selon l'ordre d'arrivée, nous vous demandons de bien vouloir nous retourner le bulletin d'inscription avant le 14 Mars 2019.

Espérant être honorés de votre présence à cette grande journée, nous vous assurons, Madame, Monsieur, Chers Amis, de nos meilleurs sentiments gastronomiques.

Le Grand Maître
Jacky Poussin

Pour marquer son attachement à « L'Ordre du Poêlon », la direction du Château met à la disposition de nos invités le dimanche soir ses 31 chambres pour 1 ou 2 personnes pour le tarif de 100€, petit déjeuner 18€ non compris.

Possibilité également le samedi soir au tarif de 150€ la chambre pour 1 ou 2 personnes, petit déjeuner 18€.

La réservation sera faite sous la seule responsabilité des invités qui en assumeront eux-mêmes le règlement. ☎ : 02 47 34 30 30 - Fax: 02 47 34 30 39.



Château d'Artigny



Menu du Poêlon 2019

Quiche fourme d'Ambert et noix, brioche salée au chorizo, feuilleté boudin noir, blinis saumon fumé crème Vodka, verrine crabe et avocat

Pressé de foie gras assaisonné au Porto blanc, pommes d'Azay-le-Rideau rôties au spéculoos, caramel de Porto

Tourteau en demi-bisque «Délice du Poêlon»

Pavé de Maigre corse laqué au jus de carotte et moutarde à l'ancienne, pulpe onctueuse de carottes des sables, beurre nantais à la purée de persil



Sorbet basilic citron vert / lemoncello

Paleron de veau cuit 36 heures en viennoise de champignons, gratin de pommes de terre aux morilles, mijoté de fèves au chorizo, crème légère au parmesan et jus de veau

St Maure de Touraine à la poudre de pain d'épices, tomme de vache de la fromagerie Maurice, gelée de coing au Safran et salade mesclun

Mousseux au chocolat Jivara et noix de pécan, biscuit brownie, sorbet à l'orange sanguine

Financier, macarons citron/framboise, choux praliné



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'organisateur ne pourra en aucun cas être recherché en responsabilité si une infraction était commise suite à l'absorption d'alcool, de médicament, de stupéfiants...