



# 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<sup>ème</sup> 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...*