



Confrérie de la Moule de Fort Mahon Plage

Son but est de faire connaître la ville de Fort Mahon Plage à travers une de ses spécialités culinaires : La « Mytilus Edulis », la moule

Récompenser les restaurateurs, cuisinières, cuisiniers, cordons bleus, par l'attribution d'un diplôme sur l'originalité des recettes présentées.

Recenser et faire connaître les différentes recettes

Chers Consœurs, Confrères et Amis
La Confrérie de la Moule de Fort Mahon Plage

***Tiendra son XXIème Chapitre
Le Samedi 22 Juin 2019***

Nous serions très honorés de vous recevoir

Bulletin de réservation à retourner avant ***le 10 Juin 2019***

A l'Office de Tourisme de Fort Mahon Plage
555 Avenue de la Plage – 80120 FORT MAHON PLAGE
06 88 87 96 67/06 18 03 88 27
confreriedelamoule@gmail.com

Programme du Samedi

09h00 : Salle Savary
Accueil des confréries, petit déjeuner
10h00 : Départ en petit train
11h45 : Retour en salle
12h00 : Repas
15h00 : Mise en habit
15h15 : Photo devant la Mairie
15h30 : Départ en petit train
Arrivée à la plage, rencontre avec les géants
16h00 : Départ du défilé
17h00 : Dégustation de moules devant l'école
17h30 : Intronisations sous le chapiteau à l'école

Menu à 48 €

Kir pétillant à la fleur de Sureau et ses 3 verrines

Mousseline de cabillaud aux moules de bouchot,
sauce cressonade

Sorbet Mojito

Dos d'églefin à la lie de vin rouge, flan du potager salicornes

Méli mélo de salades et 2 fromages
(Camembert au lait et Maroilles)

Granny Smith Coeur fondant à la pomme et coulis de fruits rouges

Café et son chocolat

Vins rouge, blanc et rosé, eaux minérales



Confrérie de la Moule de Fort Mahon Plage

XXIème CHAPITRE

Fête de la Moule

Le 22 Juin 2019

Siège Social :
OFFICE DE TOURISME
DE FORT MAHON PLAGE
555 Avenue de la Plage – BP 40119
80120 FORT MAHON PLAGE
Grand Maître : 06 18 03 88 27
Email : confreriedelamoule@gmail.com

