

# CONFRERIE GOURMANDE DU COCHON DE BAYEUX

## 12<sup>ème</sup> GRAND CHAPITRE BAYEUSAIN

**DIMANCHE 4 OCTOBRE 2020**

### Programme

A partir de	8 H 45	Accueil et Mise en Tenue <b>Salle des Fêtes de Longues sur Mer 14400</b> Groupe Mairie/Ecole/Salle des Fêtes (commerces) Plusieurs petits parkings autour de cet ensemble
	9 h 50	Mise en ordre des Confréries
	10 h 00	Entrée solennelle des Confréries
	10 h 15	Musique choisie et intronisations alternées
	12 h 15	Mise en tenue civile ( <i>Tenue de ville conseillée</i> ) et départ pour le Château de la Chenevière

**Banquet du Cochon de Bayeux**  
**Château de La Chenevière Escures 14520 COMMES**  
**Route de Bayeux à Port en Bessin D 6**  
(Juste à côté du Musée des Epaves)

### **MENU**

#### **Le Pommeau**

*Et ses Gourmandises autour du Cochon de Bayeux*

#### **La Mise en Bouche**

#### **Le Lieu Jaune**

*Cuisson vapeur douce  
Saucisson au miel – fleur de carotte  
Soupe de Coquillages à l'huile de noix*

#### **Le Cochon de Bayeux**

*Tournedos aux baies de Penja  
Mousseline de Panaïs – Chocolat blanc  
Chutney de Courge – Sauce gelée d'ortie*

#### **Le Trou Normand**

#### **Les 4 Seigneurs de Normandie**

*Mesclun de jeunes pousses en vinaigrette de cidre*

#### **Le Prélude au Dessert**

#### **La Tatin**

*Aux Pommes revisitées  
Croustillant noisette feuillantine – Ganache vanille  
Streusel noisette – Caramel anisé*

#### **Café**

#### **Mignardises**