

## *Confrérie Clos Saint-Vincent*

**A l'occasion de ses 20 ans**, la Confrérie du Clos Saint-Vincent de Noisy-le-Grand invite les Confréries de France et d'ailleurs pour **un grand chapitre le samedi 21 mai 2022**.

Elle vous propose un programme fourni et sera très honorée de votre présence avec vos Conscœurs et Confrères.

**Le Grand Maître** – Jean-Christian ROBILLARD / **Le Président** – Jean-Pierre GIMBERT

Le rendez-vous est fixé à l'Espace Michel Simon (EMS), Esplanade Nelson-Mandela - 36 Rue de la République, 93160 Noisy-le-Grand.

Parking pour les Confréries à l'EMS, avenue Georges Clémenceau – suivre le fléchage.

### *Programme*

#### **A partir de 10 h 00 - Accueil des Confréries**

Matinée libre – visite de l'exposition « Les 4 saisons de la vigne » dans le hall de l'EMS. Repas au choix dans les restaurants du centre-ville (liste remise à l'arrivée).

#### **A partir de 14 h 00 - Accueil général des Confréries**

Mise en tenue des Confréries au vestiaire de l'EMS.

#### **15 h 00 - Départ du défilé en centre-ville vers l'église Saint-Sulpice**

Photo officielle à la Mairie.

#### **16 h 30 - Bénédiction des bannières à Saint-Sulpice par Mgr l'évêque de St-Denis**

Retour en déambulation libre.

#### **Entre 17 h 00 et 19 h 00 - Présentation de la vigne, dégustation du Clos Saint-Vincent**

Visite du Marché aux Fleurs en centre-ville.

Repos dans une des brasseries du centre-ville.

#### **19 h 00 - Ouverture du restaurant**

Accueil et accompagnement aux tables.

### *Soirée de gala*

#### **19 h 30 - Ouverture du Grand Chapitre**

Cérémonie d'intronisations - Discours - Apéritif à table.

#### **20 h 30 – Repas**

Animation musicale par l'orchestre « Les Black Candy ».

**Tombola : tous les billets sont gagnants**

#### **23 h 30 - Fin de la soirée**

La Confrérie remercie la municipalité de Noisy-le-Grand pour la mise à disposition des locaux.

*Sous conditions des contraintes sanitaires en vigueur.*



**Menu de la soirée des 20 ans de la  
Confrérie du Clos Saint-Vincent  
Samedi 21 mai 2022**



**Apéritif servi à table**

Soupe Champenoise ou Cocktail de jus de fruits  
canapés : Saumon gravlax en pic, émulsion de foie gras sur pain d'épice  
chutney d'abricot, émincé de parme mousse à la graine de moutarde

**Entrée**

Tartare de Saint Jacques, vinaigrette aux fruits de la passion

**Douceur d'un Sorbet Poire & Williamine**

**Plats Chauds**

Quasi de veau, émulsion aux morilles et foie gras  
accompagné d'un Flan de patate douce, confit d'oignons  
& ses légumes glacés au thym : carottes, navets, céleri, petits pois  
ou

Dos de bar rôti, beurre blanc passion champagne accompagné  
d'un Risotto crémeux aux herbes, piment d'Espelette  
& Poêlée de pois gourmands, salpicons de tomates confites

**Assiette de 3 fromages**

**Dessert**

Fraisier, moelleux pistache, crème mousseline  
Café accompagné de son chocolat et son sucre bio

Proposé par la Maison L'ECOINTE traiteur

Service assuré par les élèves de l'école professionnelle Albert de Mun à Paris

**Vins**

**Blanc** : Var blanc Tentation 2021 – Domaine de Saint-Hilaire

**Rouge** : Rendez-vous des Acolytes - Rouge 2020 - Domaine des Accoles

Eau minérale plate et gazeuse

Champagne en vente, la bouteille : 20 euros