



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

XXIIIème CHAPITRE





Fête de la Moule

Samedi 24 Juin 2023

Chers Consœurs, Confrères et Amis

La Confrérie de la Moule de bouchot de Fort Mahon Plage

Tiendra son XXIIIème Chapitre

Le Samedi 24 Juin 2023

Programme du Samedi

08h30 : Salle Savary

Accueil des confréries, petit déjeuner, vente de produits des confréries*

10h00 : Départ sortie découverte en Baie d'Authie

11h30 : Retour en salle

12h00 : Repas

15h00 : Mise en habit

15h15 : Photo devant la Mairie

15h30 : Départ vers l'esplanade

16h00 : Départ du défilé

17h30 : Intronisations

*de 9h à 10h, nous prévenir pour emplacement

Bulletin de réservation à retourner avant ***le 9 Juin 2023***

A l'Office de Tourisme de Fort Mahon Plage
555 Avenue de la Plage – 80120 FORT MAHON PLAGE

Président 06 18 03 88 27 / Trésorier 06 68 87 96 67

confreriedelamoule@gmail.com

Menu à 50 €

Kir pétillant à la griotte et ses 3 verrines aux moules

Terrine de poisson, moules, coques et légumes

Sorbet Cara Pommes

Dos de cabillaud sauce dieppoise (moules et salicornes)

gratin dauphinois

Salade et ses deux fromages

Dessert surprise

Café et son chocolat

Vins rouge, blanc et rosé, eaux minérales

Siège Social :

OFFICE DE TOURISME DE FORT MAHON PLAGE

555 Avenue de la Plage – BP 40119

80120 FORT MAHON PLAGE

Grand Maître Laurent Coquelle: 06 18 03 88 27

Email : confriedelamoule@gmail.com

