

**MENU DU DINER DE GALA
DU 14 OCTOBRE 2023**

Champagne

Assortiment de Canapés

*Foie gras au Pommeau
Pomme d'Amour - Confit de pomme à l'Oignon*

*Pithiviers de crustacés
Légumes de saison
Queue de gambas rôtie - crème de homardine*

Domaine Innocenti AOP – Saint-Véran 2022

Trou Normand

Sorbet Pomme et Calvados

*Veau forestier
Cromesqui Pontépiscopien
Crème de Pont-L'Evêque*

Château Plaisance Brane– AOC Montagne St Emilion 2018

Pont-l'Evêque

Offert par les producteurs

Vin de Bordeaux

*Comme un Saint-Honoré
Biscuit Noisettes – Choux garnis de crémeux chocolat grand cru
Chantilly au Grand Marnier Zeste d'orange*

Café

Calvados hors d'âge

Christian Drouin

Jean Roger Groult

François Xavier Huet

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

**SI VOUS DESIREZ ETRE INTRONISÉ DANS LA CONFRERIE
DES CHEVALIERS DU PONT-L'EVEQUE
VEUILLEZ REMPLIR LE QUESTIONNAIRE CI-DESSOUS**

CURRICULUM GASTRONOMIQUE

Nom du postulant :

Prénoms (souligner le prénom usuel)

Date et lieu de naissance

Nationalité

Profession

Email

Adresse

.....

.....

Décorations

.....

Titres professionnels et honorifiques, diplômes

Titres Œnologiques et gastronomiques

.....

.....

.....

.....

Quelques traits de votre caractère et anecdotes amusantes sur

votre vie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Prix de l'intronisation 70 €

Si 3 dignitaires en tenue au diner de gala : une intronisation offerte

Signature du postulant