

Chaîne des Rôtisseurs

Jantar de 21 de Outubro (Sábado) – 19:30 horas

Traje Informal

Animação Musical

Inauguração do Restaurante “O Canhão”
dos Confrades *Maîtres Rôtisseurs* Daniel e Albertina Piedade

Entradinhas do Mar de Sesimbra

Mousse de sardinha sobre tosta de pão caseiro

Canapés de lavagante com as suas ovas

Folhado de peixe de Sesimbra com sultanas

Cavalinha em cama de broa

Espumante João Pires Bruto

Posta de pregado na grelha sobre grelos salteados

Terras do Sado – João Pires Branco de 2005

Lombinhos de vitela confitados com castanhas e puré de maçã da
Azóia

Terras do Sado – João Pires Tinto de 2004

Tarte de maçã com gelado de baunilha e pudim de leite

Café Delta – Lote Diamante

Whisky Cardhu 12 anos

Baileys irish cream

Almoço de 22 de Outubro (Domingo) – 13:30 horas

Traje Informal

Menu do Concurso Internacional dos *Commis/Chef de La Chaîne des Rôtisseurs*

Austrália – 14 de Setembro

Hotel Sesimbra & SPA

Director-Geral: Confrade Luis Marques

Director F&B: José Pires

Chefe Executivo: António Alexandre

Chef Rôtisseur: Confrade Artur Carneiro – 1º Prémio Nacional

Concurso de Cozinha da Chaîne

Representou a Chaîne Portuguesa na Austrália

<p>Amuses bouches</p> <p><u>Espumante bruto</u></p> <p>Lombinhos de pescada da costa de Sesimbra com camarão, selados com toucinho fumado, sobre espinafres suados e tomate amarelo</p> <p><u>Serra de Azeitão Branco - 2004</u></p> <p>Sela de Borrego assada com o mesmo guisado, batatinhas e ragout de silancas</p> <p><u>Serra de Azeitão Tinto - 2004</u></p> <p>Torta de limão sobre fios de ovos e coulis de manga</p> <p><u>Café Delta</u></p> <p>Petit Fours</p> <p><u>Moscatel de Setúbal</u></p>	<p>Amuses bouches</p> <p><u>Espumante bruto</u></p> <p>Filet of Weissling fish from “ Sesimbra Cost “ with shrimps and smoked bacon, spinach wellon tomato</p> <p><u>White Wine – Serra de Azeitão - 2004 - Region Setúbal</u></p> <p>Roasted Lamb with “ragout “ of mushrooms and baby potatoes</p> <p><u>Red Wine – Serras de Azeitão – 2004 / Region Setúbal</u></p> <p>Traditional lemon tarte with coulis of mango</p> <p><u>Café Delta</u></p> <p>Petit Fours</p> <p><u>Moscatel de Setúbal</u></p>
--	---

Fim-de-Semana: Sesimbra 2006

21 e 22 de Outubro

Temas: O Peixe da Nossa Costa // As Especialidades Portuguesas na Austrália

Boletim de Inscrição Múltiplo

Todas as Reservas e Pagamentos (Refeições e Alojamento)
através da Chaîne des Rôtisseurs

Preços Por Pessoa com todas as bebidas incluídas

Participantes / Eventos	A Membros Jovens Jubilados Jornalistas	B Membros Chaîne Norte Açores Madeira	C Membros Chaîne e Ordem em Simultâneo	D Preço Base Membros da Chaîne	E Convidados ou Cônjuges Não Membros	F Mecenas	TOTAL de Participantes
Jantar do Mar Animação Musical	25	30	35	40	50	0	
Almoço: Especialidades Portuguesas na Austrália	35	45	55	65	80	0	
TOTAL em Euros	€	€	€	€	€	€ 0	€

Por favor, inscreva na última coluna o TOTAL de número de participantes e na última linha o TOTAL, em Euros, dos serviços pretendidos, multiplicando o número de participantes pelos preços.

Em seguida, envie por favor para este e-mail e confirme pelo telemóvel 962 006 004

Sesimbra Hotel & SPA (Single ou Duplo) Vista Oceano Pequeno-Almoço incluído (Buffet)	€ 95,00	Nº. de quartos x Nº. dias x preço =	€
--	---------	-------------------------------------	---

Muito Importante - Cartão Internacional 2007 sem qualquer acréscimo:

Os Convidados habituais da Chaîne poderão tornar-se Membros Efectivos, beneficiando imediatamente de todas as vantagens, desde que a respectiva Proposta de Adesão, devidamente preenchida, acompanhe esta inscrição. Para o efeito agradecemos o V/ contacto para envio da referida documentação.

Nome do Participante: marcar por favor com (X) a seguir ao nome, a Categoria de Preços atribuída à sua tipologia de participante	Categoria de Preços Segundo Tabela					
	A	B	C	D	E	F
.....						

Alojamento

Faça a sua reserva com a máxima urgência

A Chaîne des Rôtisseurs garantiu alguns quartos, até 18 de Outubro no Sesimbra Hotel & SPA

O Novo Hotel - SPA da Margem Sul sobre o Oceano

Os Confrades residentes noutras Regiões poderão garantir as Condições Especiais obtidas pela Chaîne, através da respectiva reserva, dentro do prazo convencionado.

Condições Gerais

1. A Direcção da Chaîne agradece que todos os Participantes efectuem as reservas através deste Boletim, utilizando o envelope RSF anexo, nomeadamente para o Alojamento.
2. O Alojamento deverá ser pago em simultâneo c/ as Refeições, para a Sede Administrativa da Chaîne, acompanhando o Boletim de Inscrição.
3. Todos os “Extras” deverão ser pagos, à saída, directamente ao Hotel.
4. As eventuais Fotografias, serão no formato de 15x20 (sem margem) ao preço de 4,50 euros.

A Direcção da Chaîne agradece a todos os participantes, que recusem ser fotografados, caso não estejam interessados em receber posteriormente as respectivas Fotos, ou fazerem parte dos habituais envios para os Media. Só desta maneira se poderá evitar despesas inúteis que prejudica a Tesouraria da Associação e provoca um desnecessário acréscimo de trabalho.

5. O Programa começara com a chegada dos Participantes ao Hotel, ou locais dos Convívios e terminará com a partida dos mesmos.
6. Apenas os Serviços mencionados no Programa estão incluídos, à exclusão de quaisquer outros.
7. Nenhum tipo de Seguro está previsto para o conjunto destes Eventos.
8. Em caso de dúvida não hesite em telefonar, para mais informações.