

Évora – Fim de Semana – 21/22/23 de Outubro

O Vinho e as Carnes do Montado Alentejano

Traje de Fim de Semana no Campo...

Chaîne, 30 de Setembro de 2005

Prezado Confrade,

Chegou o momento há tanto tempo anunciado.

Não é difícil, sobretudo para quem vive em Lisboa, deslocar-se a Évora, agora a menos de uma hora de caminho. Contudo a possibilidade de isso acontecer com um Grupo de Confrades Gastrónomos já não é tão fácil; o anterior *Evento Alentejano da Chaîne* ocorreu exactamente há dez anos.

Esperamos que o Programa Global que lhes propomos seja do agrado de todos, mas aceitam-se sugestões de outras iguarias, para aqueles que têm, por princípio, diferentes opções alimentares, desde que solicitadas no momento da inscrição.

O programa pretende ser um todo, no tempo; contudo, sem imposições de pormenor.

Para fecharmos com chave de ouro, não percam o muito recentemente inaugurado

Convento do Espinheiro – Heritage Hotel & SPA

Um monumento do sec. XV que também passou a ser local de culto gastronómico. Ocasão única para repousar no Alentejo, prolongando a estadia em condições excepcionais concedidas à Chaîne des Rôtisseurs.

Agradecendo a devolução do **Boletim de Inscrição** anexo, de forma a dar entrada na Sede Administrativa, no máximo até 14 de Outubro, apresentamos as nossas melhores saudações gastronómicas.

Aníbal Soares

Bailli Délégué du Portugal

Por favor, queiram tomar nota dos próximos eventos: datas confirmadas	
Outubro: sexta / sábado / domingo – 21-22-23	Alentejo – Programa e Condições anexas
Novembro : sexta-feira, 18	Lapa Palace – Lisboa – Tema : Trufa e C ^a .
Dezembro: sábado, 17	The Ritz-Four Seasons – Lisboa – Tema : Natal
Forma mais rápida e prática de reservar: endereço electrónico da Chaîne des Rôtisseurs	portugal@chainept.org

Conjugues Não Membros: a promoção *Isenção de Jóia* prolonga-se até final de 2005

Previsão para 2006

Grand Chapitre 2006 (R. A. Madeira) // **Assembleia Geral** – Corinthia Alfa Hotel (Lisboa) // **Restaurante O Capote** (Costa da Caparica) // **Bairrada** // **Norte-Douro** // **Restaurante Super Chefe de António Silva** (Lisboa – *Fast Food* também pode ser gastronomia!) // **Grande Baile de Gala Natal 2006** (Lisboa)
Para além do Programa dos Bailiados Regionais: Algarve – Alentejo – R. A. Madeira

Anexos: Programa / Formulário de Inscrição – Ementas – Folheto do Hotel da Cartuxa

Programa / Formulário de Inscrição

Évora – Fim de Semana – 21/22/23 de Outubro 2 Noites c/ Peq. Almoço Buffet 4 Refeições Gastronómicas c/ Vinhos Alentejanos <i>Preços c/ Tudo Incluído</i>			PREÇOS Por Pessoa Em Quarto Duplo <i>(Programa Completo)</i>		DEDUÇÕES (Serviços não utilizados)
DIA	HORAS	SERVIÇOS	Membros	Convidados Conjugues Não Membros	Todos Os Participantes
Sexta	21:30	“O Montado Alentejano” Jantar temático – Hotel da Cartuxa	#	#	20,00
	-	Alojamento: Hotel da Cartuxa	#	#	30,00
Sábado	08/10:00	Peq. Almoço <i>Buffet</i> no Hotel	#	#	-
	10:00	Visita guiada a Évora, incluindo Exposição de Antonio Tâpies – Fórum da Fundação Eugénio de Almeida	#	#	-
	12:30	“A Caça dos Coutos Alentejanos” Almoço temático – Fialho	#	#	30,00
	-	Tarde Livre	#	#	-
	20:00	Transfert em autocarro privativo	#	#	-
	20:30	Herdade Outeiro de Esquila – Jantar c/ Prova de Vinhos conduzida pelo Enólogo Paulo Laureano	#	#	15,00
Domingo	-	Alojamento: Hotel da Cartuxa	#	#	30,00
	08/10:00	Peq. Almoço Buffet no Hotel	#	#	-
	12:30	Almoço Convento do Espinheiro	#	#	25,00
Programa Completo Membros			195,00	#	#
Deduções por Serviços não Utilizados			€	#	€
Sub-Total			€	#	#
Suplemento Single: 20 euros/noite x nº de noites =			€	#	#
Total Membros			€	#	#
Programa Completo Convidados			#	215,00	#
Deduções por Serviços não Utilizados			#	€	€
Sub-Total			#	€	#
Suplemento Single: 20 euros/noite x nº de noites =			#	€	#
Total Convidados			#	€	#

A partir de Domingo 23 de Outubro	Convento do Espinheiro Heritage Hotel & SPA *****	PREÇOS Por Pessoa / Por Dia / Em Quarto Duplo	
		Alojamento / Peq. Almoço / SPA	80,00 Euros x nº Pessoas x nº Dias = €.....
		Supl. single: 40,00 Euros x nº Dias = €.....	
Data de chegada:	Data de Saída:	TOTAL: = €.....	
Nome:			

Nome Membro:	Euros x nº Pessoas = €.....
Nome Convidado:	Euros x nº Pessoas = €.....
TOTAL DO PROGRAMA OFICIAL	€.....
Total “Convento do Espinheiro”	€.....
TOTAL GLOBAL das RESERVAS (cheque a enviar até 14 de Outubro)	€.....

Sponsors

Herdade Outeiro de Esquila // Herdade da Comenda Grande // Vinhos d’Ervideira de Duarte Leal da Costa
Fundação Eugénio de Almeida // Convento do Espinheiro // Hotel da Cartuxa // Restaurante Fialho

<p align="center">Hotel da Cartuxa **** Sexta-feira 21:30 horas</p>	<p align="center">Fialho Sábado 12:30 horas</p>	<p align="center">Herdade Outeiro de Esquila Sábado 20:30 horas</p>	<p align="center">Convento do Espinheiro ***** Domingo 12:30 horas</p>
<p align="center">“O Montado Alentejano”</p>	<p align="center">“A Caça dos Coutos Alentejanos”</p>	<p align="center">“Enquanto se Prova...”</p>	<p align="center">“Tentações do Convento”</p>
<p>Boas Vindas ao Alentejo</p> <p>Bar Café dos Mercadores</p> <p><i>Espumante Ervideira d’Honra bruto</i></p> <p align="center">Presunto Paio Alentejano Farinheira Queijo d’Évora Pão Alentejano Azeitonas c/ tempero caseiro</p> <p align="center">Jantar</p> <p align="center">Restaurante “Cerca Nova” <i>Chefe António Nobre</i></p> <p>Carpaccio de Novilho “Mertolengo” regado com Azeite Virgem Extra da Vidigueira e Lascas de Queijo de Cabra Curado</p> <p>Costeletas de Borrego do Montado Alentejano, Fritas em Azeite e Alho, perfumados com Alecrim, acompanhadas com Espinafres Frescos e Batata Dourada</p> <p>Lombinhos de Porco Preto, temperados com Massa de Pimentão da Horta, servido com Migas de Pão à Alentejana e Linguíça Frita</p> <p>Sericá com Ameixa d’Elvas, Gelado de Limão e Chocolate Quente</p> <p align="center">Café Delta Lote Platina</p> <p><i>Terras d’Ervideira Branco e Tinto</i></p>	<p align="center">Almoço <i>Chefe Gabriel Fialho</i></p> <p align="center">Entradas Frias</p> <p>Escabeche de Rolas à moda dos Lavradores Salada de Favas c/ enchidos e coentros Coelho à S. Cristóvão Paio de Estremoz Vara Negra</p> <p align="center">Entradas Quentes</p> <p>Empada de Lebre Mexido de Espargos trigueiros e ovos Cogumelos assados em azeite e ervas</p> <p align="center">Canja de Pombo Bravo</p> <p align="center">Perdiz à Fialho Desossada e estufada, c/ cenouras, cebolinhas e cogumelos</p> <p align="center">Queijo Ovelha Amanteigado Vinha do Monte</p> <p align="center">Doces Conventuais Pão de Rala, Enchardada de Mourão, Torrão Real de Évora</p> <p align="center">Café Delta Lote Diamante</p> <p><i>Vinhos da Fundação Eugénio de Almeida</i></p>	<p align="center">Prova de Vinhos <i>com</i> Paulo Laureano</p> <p align="center">Jantar <i>Chefe António Nobre (Hotel da Cartuxa)</i></p> <p align="center">Creme de Coentros Frescos</p> <p>Salada de Orelha de Porco de Coentrada Salada de Feijão-frade com Atum Salada de Grão com Bacalhau Salada de Polvo Salada de Pimentos Cabeça de Xara Febras em Vinagrete Empadas de Galinha Pataniscas de Bacalhau Pasteis de Bacalhau Queijo de Évora</p> <p align="center">Salada de Fruta Arroz Doce Leite-creme Queimado</p> <p align="center">Café Delta Lote Platina</p> <p align="center">Vinhos da Adega Outeiro de Esquila <i>Dignitas branco e tinto</i></p>	<p align="center">Bar</p> <p align="center"><i>Espumante</i></p> <p align="center">Restaurante Divinus</p> <p align="center">Almoço <i>Chefe Luís Batalha</i></p> <p>Presunto ibérico fatiado com figos, em redução de vinho tinto</p> <p>Naco de vitela de seda gratinado com azeitona cobrançosa e estufado de cebolinhas douradas</p> <p>Queijo fresco marinado com mel de alecrim e gelado de azeite</p> <p>Pequenas delicias do nosso chefe pasteleiro</p> <p align="center">Café Delta Lote Platina</p> <p align="center">Vinhos da Herdade da Comenda Grande <i>Comenda Grande branco 2004</i> <i>Comenda Grande tinto 2003</i></p>