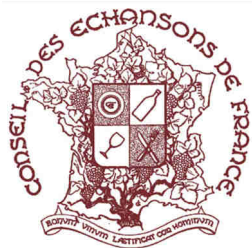


## INTRONISATIONS

Pour un parrainage ou une intronisation, les demandes doivent être adressées **avant le 15 janvier** à Jean Jacques HERVY (Tel 06 87 96 02 79) au Musée du Vin, accompagnées :

- du CV de l'impétrant et du texte de présentation (maximum 10 lignes)
- d'un chèque de 234 € à l'ordre du **Conseil des Échansons de France**



## INSCRIPTION

### pour la soirée du 25 Janvier

Bulletin à retourner au Musée du Vin **avant le 15 janvier**  
5 Square Charles Dickens -75016 Paris

Mme, Melle, M : .....

Adresse : .....

.....

Ville : .....Code postal : .....

Tel : ..... Mail : .....

S'inscrit(vent) pour .....personne(s) à 70 €

Souhaite(ent) être à la table de .....

.....

Ci-joint un chèque de .....€ à l'ordre du **Conseil des Échansons de France**

Les réservations sont traitées par ordre d'arrivée dans la limite des places disponibles. Tout bulletin de réservation non accompagné du règlement ne sera pas pris en considération (les chèques sont encaissés après le Chapitre)

## Conseil des Echansons de France Chapitre de la Saint Vincent



*Chapitre du 35<sup>ème</sup> Anniversaire du Musée du Vin  
Samedi 25 Janvier 2020*

## **PROGRAMME**

**Samedi 25 Janvier**

**18h30 Accueil au Musée du Vin**

**19h Sérénade du « Souffle de Bacchus »**

sous la direction de Marie Françoise Bourdot

**19h30 Intronisations**

Par les Dignitaires du Conseil des Echantons de France en tenue d'apparat

**20h Diner**

*Tenue habillée souhaitée*

**Dimanche 26 Janvier**

**11h Messe de la Saint Vincent**

en l'église Sainte Colette des Buttes - Chaumont,  
14 allée Darius Milhaud 75019 Paris

Elle sera célébrée par le Père Xavier LEY  
Aumônier de la Confrérie du Conseil des Échantons de France,  
avec la participation du Souffle de Bacchus,  
et suivie d'un verre de l'amitié.

## **MENU**

**LA CORSE**

**Apéritif**

**Entrée**

*Filets de rouget à la Bonifacienne.*

**Plat**

*Filets de marcassin à la Pietra et aux châtaignes,  
accompagnés d'une purée façon corse.*

**Fromages**

*Les trois fromages fleurs du maquis.*

**Dessert**

*Aumônières aux pommes et au miel corse et canistrelli.*

**Les vins seront choisis et présentés  
par notre Grand Pipetier Monique Josse.**