

INTRONISATIONS

Pour un parrainage ou une intronisation les demandes doivent être adressées **avant lundi 24 janvier à Alain Huet :**

alain-claude-huet@orange.fr (06 82 55 50 02)
24, rue Ravel 91220 Le Plessis-Pâté

Elles seront accompagnées :

- D'une proposition de texte présentant les mérites de l'impétrant (maximum 10 lignes)
- D'un chèque de 234 € à l'ordre du **Conseil des Échansons de France**



INSCRIPTION pour la soirée du 29 Janvier

Bulletin à retourner au Musée du Vin **avant lundi 24 Janvier**
5 Square Charles Dickens -75016 Paris

Mme, Melle, M. :

Adresse :

Ville : Code postal :

Tel : Mail :

S'inscrit(vent) pour personne(s) à 75€

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 ne seront encaissés qu'après le Chapitre.

**Les passes sanitaires seront demandés.
Nous demandons à tous de respecter les gestes barrières .**

Conseil des Echansons de France Chapitre de la Saint Vincent 2022



Samedi 29 Janvier

PROGRAMME

Dimanche 23 Janvier

11h Messe de la Saint Vincent

en l'église Sainte Odile
2 Avenue Mallarmé 75017 Paris

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

Samedi 29 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 Echansons de France en tenue d'apparat

20h Diner

Tenue habillée souhaitée

MENU

Gastronomie française

Apéritif

Champagne.

Entrée

Demi homard grillé sur ses algues.

Plat

*Pavé de bœuf Rossini et ses champignons de saison,
accompagné de châtaignes.*

Fromages

Brie de Meaux truffé et Saint Nectaire fermier.

Dessert

Surprise du chef.



Les vins

Côte de Beaune blanc :

Pernand-Vergelesses Climat sous les Cloux 2015.

Graves de Pessac-Léognan rouge :

Les Demoiselles Larrivet Haut Brion 2018.

Rarissime du Bergeracois blanc doux :

Saussignac 2005.