

RÉSERVATIONS

Inscriptions selon l'ordre arrivée, car les places sont limitées dans le M'.
Date limite d'enregistrement des réservations : le **1er Mai 2025**.

Mme, M
Adresse Ville..... Code Postal
Tel..... Email.....
Souhaite être à la table de
Inscrit Personne(s) à **70 €** par personne
Ci-joint un chèque/virement de € à l'ordre du Conseil des Échansons

Choix de règlement des inscriptions :

- **Chèque** à l'ordre du Conseil des Échansons de France
- **Virement** au compte du Conseil des Échansons de France en précisant « Chapitre » et votre Prénom et Nom.
IBAN : FR76 3000 4008 9200 0210 5415 421

Bulletin de réservation à retourner avant le 1er Mai dans tous les cas à :
Thierry SUTTER, Grand Hérault des Échansons, 72 Rue de Lévis 75017 Paris

Les bulletins non accompagnés de paiement ne seront pas pris en considération.

*En cas d'empêchement au dernier moment, nous vous conseillons de vous faire représenter, **les places ne pouvant être remboursées 5 jours avant la date du chapitre.***

Les participants sont susceptibles d'être photographiés et leurs photos visibles sur le site des Échansons. Si vous ne souhaitez pas être pris en photo, cochez cette case et signalez-le au photographe

INTRONISATIONS

Pour un parrainage ou une intronisation, les demandes doivent être adressées par courrier au plus tard le 5 Mai 2025 à Thierry SUTTER, Grand Hérault des Échansons, 72 Rue de Lévis 75017 Paris, accompagnées :

- du CV de l'Impétrant et du texte de présentation (maximum 10 lignes)
- du règlement de 250 € par chèque à l'ordre du Conseil des Échansons

CONSEIL DES ÉCHANSONS DE FRANCE CHAPITRE DE LA FLEUR DE VIGNE DÎNER DU SAMEDI 10 MAI 2025

L'ESPAGNE



Musée du Vin
5 Square Charles Dickens
75016 Paris



CHAPITRE DE LA FLEUR DE VIGNE
DÎNER DU SAMEDI 10 MAI 2025

LES VINS ET LA GASTRONOMIE ESPAGNOLS



Rendez-vous au Musée du Vin
5 Square Charles Dickens – 75016 Paris

PROGRAMME

Samedi 10 Mai 2025

18h30 Accueil par les Dignitaires du Conseil des Échansons de France

19h00 Cérémonie d'Intronisation suivie de l'apéritif

20h00 Dîner

Tenue correcte souhaitée



Apéritif

Entrée

**Calamars à l'escabèche, petits pimentos,
huile aromatisée aux herbes**

Plat

**Épaule d'agneau braisée,
Tian de légumes méditerranéens,
jus de cuisson caramélisé au serpolet**

Fromage de la région

Manchego & sa confiture de cerise noire

Dessert

**Cornet gourmand de churros, chocolat chaud,
et crème glacée au lait d'amande**

Les plats seront accompagnés des
vins sélectionnés par le Grand-Pipetier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

