

RÉSERVATIONS

Inscriptions selon l'ordre arrivée, car les places sont limitées dans le M'.

Date limite d'enregistrement des réservations : le **10 Octobre 2025**.

Mme, M
Adresse Ville.....Code Postal
Tel.....Email.....
Souhaite être à la table de
Inscrit Personne(s) à **80 €** par personne
Ci-joint un chèque/virement de € à l'ordre du Conseil de 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 10 Octobre 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 Octobre 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
DÎNER DU CHAPITRE DES VENDANGES

SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

La SYRAH

en France et dans le Monde



Musée du Vin
5 Square Charles Dickens
75016 Paris



DÎNER DU CHAPITRE DES VENDANGES
SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

La SYRAH en France et dans le Monde



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

PROGRAMME

Samedi 18 Octobre 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



Menu

Apéritif

Entrée

**Feuilleté de champignons des bois, Jus de
poularde réduit, Salade croquante**

Plat

**Civet de chevreuil
Aux petits légumes braisés**

Fromage accordé

**Roquefort et St Nectaire
Chutney de poire**

Dessert

**Ganache chocolat noir et cassis
Mousse légère cacao, Tuile amande
Crème glacée violette**

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

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

