|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Le Grand Maître et les membres de la Confrérie de la Moutarde de Dijon****sont heureux de vous accueillir à Dijon, ville au double label UNESCO,** **pour ces deux journées de festivités et d’amitiés.****PROGRAMME****Samedi 28 septembre 2019** : **Journée découverte**A partir de 10h : Accueil et visite du nouveau Musée des Beaux-Arts de DIJON (Place de la Sainte Chapelle) 12 H : Déjeuner libre dans les restaurants du vieux Dijon14 h45 : Sur la route des Grands Crus à Nuits Saint-Georges : visite de « l’Imaginarium »- Avenue du Jura. L’univers passionnant des Grands Vins de Bourgogne – découvertes sensorielles et gustatives17h : Visite libre à proximité : Le Clos de Vougeot, Le Château de Savigny les Beaune et ses nombreuses collections, le Musée de Dijon, le Vieux Dijon et les Climats de Bourgogne (Patrimoine UNESCO) ou retour à votre hôtel19h30 : Diner Bourguignon dans une  « Taverne » historique Dijonnaise **Dimanche 29 septembre 2019** :  **CHAPITRE SOLENNEL**8h30-9h30 : Accueil des Confréries et Buffet de bienvenue Salle DEVOSGE, 5 bis rue DEVOSGE à Dijon - Parking DARCY à proximité9h30 : Mise en habits10h : Début du défilé avec la participation des Trompettes Dijonnaises10h30- 12h30 : Chapitre et Intronisations Salle des Etats de Bourgogne au Palais des Ducs de Bourgogne13h15 : Défilé des Confréries au centre- ville13h45 : Arrivée du cortège Place Darcy 14h : Déjeuner de Gala Salle DEVOSGE avec animation musicale  | **MENU DU DEJEUNER DE GALA** Dimanche 29 septembre 2019Salle DEVOSGES DIJON élaboré par le Chef Gonzalo PINEIRO- Château de Bourgogne - DIJON**APERITIF****A**ssortiments de canapés **K**IR ROYAL au Crémant de Bourgogne- Charles de FRERE ou Boisson sans alcool**MISE EN BOUCHE****C**appuchino de châtaigne, chantilly au cacao amerVin conseillé : Mâcon Vergisson les Rochers 2016 GUERRIN**PREMIER PLAT****P**ersillé de volaille de Bresse cuit comme au pot au feu, Espuma de moutarde au curry de madrasVin conseillé : Mâcon Vergisson Les Rochers 2016 GUERRIN**DEUXIEME PLAT****O**mble chevalier cuit sur peau,Velouté au Crémant de BourgogneVin conseillé : Rully 1er cru Raclot 2017 DUVERNAY**Granité citron et crème de cassis****TROISIEME PLAT****P**aleron de veau confit au romarinJus à la moutarde et brisures de truffes, Crémeux de panaisVin conseillé : Savigny les Beaune Pimentiers 2016 PETITOT**FROMAGES****A**ssiette de trois fromages affinés de notre régionPain aux noix et pain aux fruits secsVin conseillé : Maranges Le Clos Roussots 2016 MONNOT**DESSERT Le BURGONDE****B**iscuit au cassis, coulis framboise cassis, croustillant pain d’épices, mousse mascarponeVin conseillé : Crémant de Bourgogne Rosé Henri de VILLAMONT**C**afé et mignardisesLes deux cépages historiques de Bourgogne seront à votre disposition sur table,Pinot Noir Auxois 2014 Flavigny-Alésia et Chardonnay Macon Milly-Lamartine 2015 Terres SecrètesLes vins conseillés sont en vente à prix « cave vigneron »  |