|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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 Dijon  14 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 gustatives  17h : 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 hôtel  19h30 : 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 proximité  9h30 : Mise en habits  10h : Début du défilé avec la participation des Trompettes Dijonnaises  10h30- 12h30 : Chapitre et Intronisations Salle des Etats de Bourgogne au Palais des Ducs de Bourgogne  13h15 : Défilé des Confréries au centre- ville  13h45 : Arrivée du cortège Place Darcy  14h : Déjeuner de Gala Salle DEVOSGE avec animation musicale | **MENU DU DEJEUNER DE GALA**  Dimanche 29 septembre 2019  Salle 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 amer  Vin 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 madras  Vin conseillé : Mâcon Vergisson Les Rochers 2016 GUERRIN  **DEUXIEME PLAT**  **O**mble chevalier cuit sur peau,  Velouté au Crémant de Bourgogne  Vin conseillé : Rully 1er cru Raclot 2017 DUVERNAY  **Granité citron et crème de cassis**  **TROISIEME PLAT**  **P**aleron de veau confit au romarin  Jus à la moutarde et brisures de truffes, Crémeux de panais  Vin conseillé : Savigny les Beaune Pimentiers 2016 PETITOT  **FROMAGES**  **A**ssiette de trois fromages affinés de notre région  Pain aux noix et pain aux fruits secs  Vin conseillé : Maranges Le Clos Roussots 2016 MONNOT  **DESSERT Le BURGONDE**  **B**iscuit au cassis, coulis framboise cassis, croustillant pain d’épices, mousse mascarpone  Vin conseillé : Crémant de Bourgogne Rosé Henri de VILLAMONT  **C**afé et mignardises  Les deux cépages historiques de Bourgogne seront à votre disposition sur table,  Pinot Noir Auxois 2014 Flavigny-Alésia et Chardonnay Macon Milly-Lamartine 2015 Terres Secrètes  Les vins conseillés sont en vente à prix « cave vigneron » |