

Confrérie des Chevaliers du Goute Andouille
De Jargeau
44^{ème} Chapitre

Bulletin de Réservation

Mr / Mme : _____

de la Confrérie : _____

Date de votre prochain Chapitre : _____

Participera au repas et sera accompagné de _____
personnes.

Soit : _____ x 73 € = _____ €

Intronisation (1) _____ x 45 € = _____ €

Total = _____ €

(1) Une intronisation sera offerte pour toute confrérie
représentée par 3 dignitaires en tenue. Merci de transmettre
votre Curriculum Vitae

Souhaite être à la table en compagnie de

Mr / Mme : _____

Règlement à l'ordre de la Confrérie des Chevaliers
du Goute Andouille de Jargeau.

RESERVATION à retourner pour le 25 mai au plus
tard

à notre secrétaire :

Sylviane THEVENOUX – 60 rue de la belle croix
45160 OLIVET – 06.87.11.87.82

Pour votre hébergement

Hôtel LE DAUPHIN **
3 av des Fontaines
4550 ST DENIS DE L'HOTEL
TEL : 02.38.46.29.29

Pour nos amis Camping-caristes

Camping de l'Isle aux Moulins de Jargeau rue
du 44^{ème} RI
45150 JARGEAU
TEL / 02.38.59.70.04
La vidange vous est offert par le camping ;
(S'adresser à la réception de notre part)



Luc BOURLET, Grand maître

et Les Dignitaires

de la Confrérie des Chevaliers

du Goute Andouille de JARGEAU

ont l'honneur de vous convier

à leur

44^{ème} chapitre



L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé et soumis à réglementation pour
la conduite des véhicules.

SAMEDI 8 JUIN 2019

Programme :

9 h 15 – Accueil des Confréries

salle polyvalente de Jargeau. Rue de l'écho.

- Collation

Parking au bout de la rue de l'Echo

10h15 - Mise en Habit d'Apparat

10h45 - Défilé dans les rues de Jargeau au son
des bombardes

11h30 – Rassemblement sous la Halle

11h45 – Ouverture du Grand Chapitre

12h45 - Clôture du Grand Chapitre avec vin
d'honneur

13h00 - Déplacement vers la salle Polyvalente

13h30 - Apéritif suivi du repas dansant animé par
l'orchestre Sylvie Guillot

MENU

Cocktail Pétillant et ses amuses bouches

Risotto d'andouille de Jargeau et asperges

Tournedos de Cabillaud à l'andouille de Jargeau,
et nage de légumes

Trou Olivétain

Carré de côte de veau confit
Jus d'ail et gratin dauphinois

Assiette de Fromage et son méli-mélo de salade

Assiette de Gourmandises

Café

Menu élaboré et servi par Laurent AUGER

Chaumont sur Tharonne

Les vins ont été choisis par la confrérie