

# BULLETIN D'INSCRIPTION

M. / Mme : .....

Adresse : .....

.....

.....

Assistera au chapitre accompagné(e) de :

Nombre de personnes .... x 72,00€ = .....

Intronisation demandée .... x 45,00€ = .....

Total = .....

Règlement à l'ordre de :

Commanderie du Gouste Chèvre de France

À retourner à notre grand Argentier :

Monsieur Jean Claude Bernard

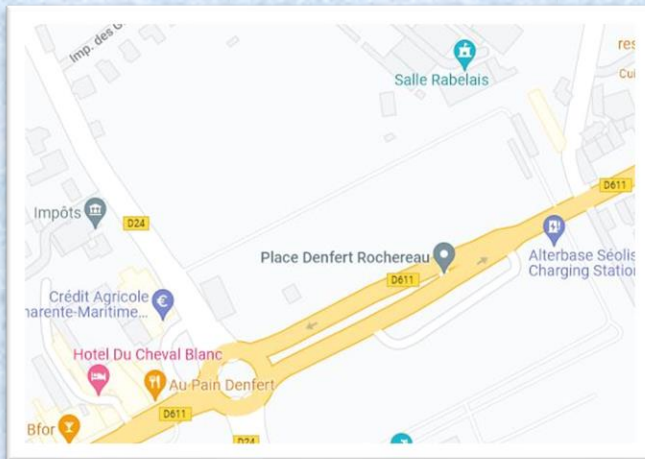
136 rue de Charnay

79400 Nanteuil

☎ :05 49 05 55 93

[jeanclaudebernard@orange.fr](mailto:jeanclaudebernard@orange.fr)

*Règlement impératif avant le*  
**3 septembre 2022 dernier délai**



LA COMMANDERIE  
DU GOUSTE-CHEVRE  
DE France

dont le président est Michel CHANTREAU est une association type loi 1901, créée en 1972 afin d'assurer la promotion du fromage de chèvre fermier et artisanal.

Elle est l'émanation directe de la foire au fromage de chèvre née en 1968 à Saint-Maixent l'École, tout comme la foire commerciale qui se tient en avril.

L'audience de notre concours des fromages de chèvre fermiers et artisanaux (le 37<sup>ème</sup> en 2022) va au-delà des frontières de la nouvelle Aquitaine.

Les diplômes et médailles attribués sont toujours confirmés par les autres concours et notamment par le concours national du salon de l'agriculture de Paris.

Nous avons acquis dans le cadre de l'ambassade des produits du Poitou-Charentes une compétence reconnue pour les produits de nos terroirs.



## La Commanderie du Gouste-Chèvre de France



### LE GRAND MAÎTRE ET SES DIGNITAIRES

ONT L'HONNEUR DE VOUS INVITER

à leur

54<sup>ème</sup> CHAPITRE

50<sup>ème</sup> anniversaire

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022  
SALLE RABELAIS  
79400 SAINT MAIXENT L'ÉCOLE

[gouste.chevre@gmail.com](mailto:gouste.chevre@gmail.com)  
<http://www.gouste-chevre.fr>

# PROGRAMME

DU SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022

**8h00**

Accueil des Confréries  
Salle RABELAIS  
Buffet d'accueil

**9h30**

Mise en habit et appel des Confréries pour la constitution du cortège.

**10h00**

Départ de la salle RABELAIS  
Cortège précédé des sonneurs des trompes de SAINT-BENOÎT

- Direction du centre-ville
- Sonnerie des trompes de chasse sur le parcours
- Mouvement vers l'Abbatiale

**10h45**

Bénédictin et offrandes des confréries

- - Photo de groupe
- - Sonnerie place du marché
- - Retour salle Rabelais

**12H30**

## Ouverture du Chapitre

- Intronisations
- Présentation des confréries

**13H30**

- Repas de gala
- Ambiance musicale
- Tenue correcte exigée

# Menu

*Apéritif de bienvenue et ses amuses bouches*

*Mise en bouche*

*Blanc manger de gambas au lard fumé*

*Pavé de sandre à la crème d'estragon et son chou confit au beurre d'Échiré*

*Sorbet Mandarine et Cognac*

*Canon de porclet au lard fermier à la graine de moutarde, petit gâteau de topinambour et sa poêlée d'antan*

*Plateau de fromages*

*Trilogie gourmande*  
*Verrine tiramisu aux poires*  
*Ivoire mangue passion*  
*Croustillant choco noisette*

*Vin blanc et rouge*

*Café*

Traiteur Canivet

# DEMANDE D'INTRONISATION

*Renseignements à nous fournir avec votre bulletin de participation*

M. ou Mme .....

Adresse .....

.....

.....

Profession : .....

Titres professionnels et gastronomiques

.....

**Merci d'adresser un CV avec vos coordonnées complètes joint au règlement**

Une seule intronisation offerte par confrérie pour au moins 3 dignitaires en tenue participant au repas.

Intronisation supplémentaire : 45,00 €

Signature

