

BULLETIN D'INSCRIPTION

M. ou Mme :

Adresse :

.....

.....

Assistera au chapitre accompagné(e) de :

Nombre de personnes x 50,00 € =

Intronisation demandée x 30,00 € =

Total =

Règlement à l'ordre de :

Commanderie du Gouste Chèvre de France

À retourner à notre grand Argentier :

Monsieur Jean Claude Bernard

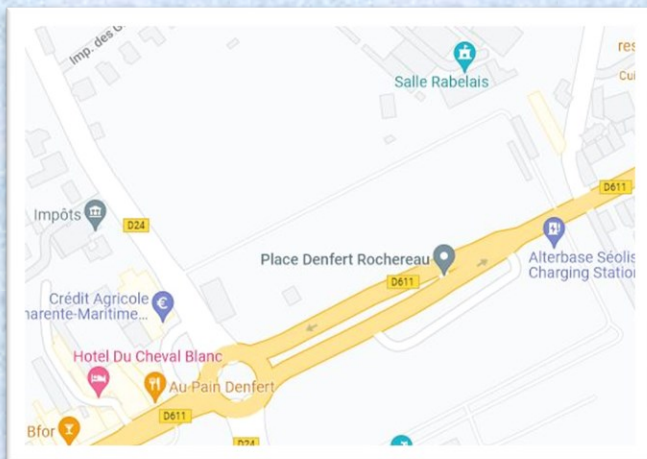
136, rue de Charnay

79400 Nanteuil

☎ :05 49 05 55 93

jeanclaudebernard@orange.fr

Règlement impératif avant le
27 mai 2024 dernier délai



LA COMMANDERIE DU GOUSTE-CHÈVRE 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 au lait cru (le 39^e en 2024) 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
55^e CHAPITRE

SAMEDI 8 JUIN 2024
SALLE RABELAIS
Parking Place Denfert Rochereau
79400 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

gouste.chevre@gmail.com
<http://www.gouste-chevre.fr>



PROGRAMME DU SAMEDI 8 JUIN 2024

8h00

Accueil des Confréries

- Salle Rabelais
- Buffet d'accueil

8h45

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

9h15

Départ de la salle Rabelais

- Direction du centre-ville
- Procession dans le marché
- Mouvement vers l'abbatiale

10h00

Bénédictin et offrandes des confréries

11h30

Ouverture du Chapitre

- Sur le mail de la ville
- Présentation des confréries
- Intronisation
- Photo de groupe

13h00

- Retour salle Rabelais
- Mise en habit civil

13h30

- Repas
- Ambiance musicale
- Tenue correcte exigée

Menu

Apéritif de bienvenue

Pétillant de Loire et ses amuses-bouches

Entrée

*Salade de Chèvre chaud
Salade, tomates, croutons, noix,
magret fumé, lardons ...*

*Suprême de pintade sauce porto,
pommes grenailles et légumes au basilic*

Plateau de fromages

fromages de chèvre de la région

Fraisier

Café

Vin blanc, rouge et pétillant de Loire

Restaurant Le Lysius – Saint-Maixent-l'École

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 : 30,00 €

Signature

