



Association
Mondiale de la
Gastronomie

*« La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer le bonheur. »
Theodore Zeldin*

Aux membres et amis du Bailliage de Fribourg

Châtel-St-Denis, le 7 octobre 2023

Déjeuner amical au Vignier à Avry-devant-Pont

Chère Consœur, Cher Confrère,
Madame, Monsieur,

Nous avons eu le plaisir de débiter la saison de chasse la semaine dernière. Cette fois la présente invitation bouclera cette période gastronomique particulière et très attendue. C'est donc auprès de notre Maître Rôtisseur Claude Jaccottet, dans son écrin du Vignier surplombant le Lac de la Gruyère que notre périple gastronomique s'arrêtera prochainement.

Le rendez-vous est fixé, en tenue de ville avec insigne, le **samedi 4 novembre 2023 à 11h30** pour l'apéritif. Le superbe menu de chasse, dont vous pouvez prendre connaissance en annexe, vous est proposé au prix de frs 140.- / pers (boissons incluses).

Afin d'assurer l'organisation, merci de bien vouloir confirmer votre présence auprès de notre Vice-Chancelier Argentier Monique Metz, jusqu'au lundi soir 30 octobre (dernier délai) par e-mail (moniquemetz@bluewin.ch) ou par téléphone (079 321 08 34).

Dans l'attente de vous retrouver nombreux lors de ce repas, je vous adresse, Chère Consœur, Cher Confrère, Madame, Monsieur, mes plus chaleureuses salutations.

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Fribourg



Frédéric Gaillard
Bailli

En assistant à la manifestation, vous acceptez que toutes les photos prises de votre personne et de votre accompagnant soient utilisées irrévocablement pour la Chaîne des Rôtisseurs, sans restriction de temps, d'espace ou de contenu.

Prochaine activité: sa 9 décembre, 19h, Dîner de gala, Hôtel Cailler à Charmey



Déjeuner amical, samedi 4 novembre 2023 à 11h30 Romantik Hôtel Le Vignier, Avry-devant-Pont

Apéritif

★★★

Amuse-bouche

★★★

Déclinaison de courge en folie

★★★

Filet mignon de sanglier au coing

★★★

Selle de chevreuil farcie aux champignons
Spätzli, garniture chasse

★★★

Douceur à la poire à botzi

★★★

Café/thé

Sélection des vins

Pour l'apéro et les entrées : Pinot Gris (Hurlevent) : 100% Pinot Gris

Pour le plat principal : Château Neuf du Pape (Famille Perrin)