



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 5 novembre 2023

Dîner de gala à l'Hôtel Cailler à Charmey

Chère Consœur, Cher Confrère,
Madame, Monsieur,

La fin de l'année s'approche à grands pas: les heures de lumière diminuent, les températures chutent, mais surtout voici l'heure de notre dîner de gala. Cette année encore nous auront le plaisir de nous retrouver chez nos Confrères Jean-Marie Pelletier, Maître Rôtisseur, et Stéphane Schlaeppy, Maître Restaurateur, dans le cadre idyllique de l'Hôtel Cailler.

Le menu de circonstance, dont vous pouvez prendre connaissance en annexe, vous est proposé au prix de frs 160.- / pers (boissons incluses). A noter qu'un sponsor s'est annoncé pour la prise en charge de l'apéritif. Celui-ci débutera le **samedi 9 décembre 2023 à 19h**. Pour l'occasion, messieurs, profitons de sortir nos smokings / costumes noirs du placard. Mesdames, c'est le moment de revêtir vos robes de soirée. N'oublions pas nos rubans pour agrémenter nos tenues.

Afin d'assurer l'organisation, merci de bien vouloir confirmer votre présence auprès de notre Vice-Chancelier Argentier Monique Metz, jusqu'au mercredi soir 29 novembre (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, qui sera mon dernier à la tête du Bailliage, 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.



Dîner de gala, samedi 9 décembre 2023 à 19h00 Hôtel Cailler

Apéritif

★★★★★

Amuse-bouche

Sphère de volaille « Patte Noire » de la Gruyère au vin cuit - pistache

Tartare de bison aux noisettes

Roulade de saumon fumé des Grisons au mascarpone – citron vert

★★★★★

Pressé de foie gras – perche Loë fumé, gel citron et pousses de saladin, pain brioché

★★★★★

Dos de cabillaud à la vapeur aux coquillages et poireau, Emulsion au champagne

★★★★★

Filet de chamois pris dans la selle à l'amaretto-cerises

Pommes-pommes, échalote confite et légumes d'automne, tuile croquante

★★★★★

Finger savarin au rhum, crème légère vanillée, déclinaison de marrons, perles de poires à la cannelle et son sorbet, Nougatine aux noix de pécan

★★★★★

Café/thé, mignardises

Sélection des vins :

Blanc : Calamin Grand Cru AOC, Patrick Fonjallaz

Rouge : Rouge d'Enfer, Maître de Chais, AOC Valais, Cave Provins