



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

Chers Confrères, Chères Consoeurs, Chers Amis,

### **Jacques Binoist**

Chargé de Missions Nationales,  
Bailli Provincial des Pays de Loire,  
Conseiller Gastronomique Honoraire de France  
**et les dignitaires de la Chaîne des Rotisseurs,**  
ont le plaisir de vous convier  
**au Déjeuner de Gala Traditionnel**  
dans un village renommé pour ses volailles Loué  
et dans une célèbre table de la Sarthe

Le Vendredi 18 novembre 2022

### **Restaurant Ricordeau**

72540 Loué

Accueil à 12h15 avec un cocktail au Pétillant  
déjeuner à 13h30

## **Menu**

*Le Chef Didier Chapeau propose*

*Noix de saint Jacques de la baie de Saint Brieuc  
mijotée d'oignons doux des Cévennes au Chorizo Ibérique,  
crème de choux fleurs fumés*

*Picanha de veau au thym frais et à l'ail,  
poelée de champignons et légumes racines  
jus de viande réduit parfumé au poivre blanc de Penja*

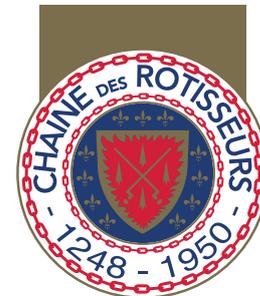
*Entremets au caramel beurre salé et pommes confites  
glace à la vanille*

*Service de cafés ou de boissons chaudes*

*Accord mets et vins*

Tenue vestimentaire : tenue de ville avec rubans et/ou insignes  
à l'issue du repas, visite des cuisines et de l'établissement par le chef

pendant l'apéritif nous procéderons à un tirage au sort : repas invitation



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## Coupon à retourner avant le 8 novembre 2022

à  
Jean Claude Boutin  
21 rue du Logis du Bois  
Saint Saturnin sur Loire  
49320 Brissac Loire Aubance

téléphone : 06 81 69 21 59

email : danielle.boutin0413@orange.fr

en joignant votre règlement à l'ordre de "la Chaine des Rotisseurs"

Nom

Prénom

Indiquez les noms et prénoms de vos invités

**Prix :**

Membres et conjoints membres de la Chaine des Rotisseurs x 86 € =

Sympathisants x 96 € =

TOTAL =

