

## MENU

### 20eme chapitre des Chevaliers de l'Aiet

Saumon Frais Mariné au sel et à l'Aneth

Terrine de Rougets à l'antiboise

Velouté de potimarron, Crespaou

Médailillon de Foie Gras,

Pana cota aux cèpes



Croustillant aux saint Jacques

Réduction de bisque de favouilles



Filet de Veau aux Morilles

Fagot de haricots verts

Gratin Dauphinois, Tomate confite



L'assiette des fromages et sa salade



Gâteaux du 20ème anniversaire

De la confrérie au trois chocolats



Vin Rosé et rouge \*

Blanc de Blanc

Café

\* à consommer avec modération

## Programme

8h30: Accueil des Confréries salle  
De L'Olympe, collation

9h30 : Défilé dans les rues de TRETIS

10h30: Messe

11h30 : Retour en cortège Salle des  
Colombes

12 h : Ouverture du Grand Chapitre  
Intronisations

13h : Apéritif  
Buffet de petits fours

Repas de Gala  
Avec animation



## Confrérie des Chevaliers de l'Aiet Questionnaire d'Intronisation

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

...

Tel : .....

Courriel : .....

..

Profession : .....

.....

Confrerie .....

.....

Passe temps favori : .....

.....

Anecdote de vie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le ...../...../2011

Signature

Frais de chancellerie 80€