

Confrérie de la Truffe de Bourgogne

3 rue Gambetta 21120 Is sur Tille



Restaurant l'Affineur Comtois
82 rue Battant,
25000 BESANCON
Tél: 06 11 12 85 72

Jean-Louis Mangel Grand Maître
Les hauts Dignitaires
Vous convient au
Chapitre Statutaire intitulé

DEJEUNER DES CONFRÈRES de la TRUFFE DE BOURGOGNE

64ème Chapitre de la
Confrérie de la Truffe de Bourgogne

Dimanche 25 Novembre 2018

à Besançon

Restaurant l'Affineur Comtois
Déjeuner sur le thème des fromages à la truffe !
Animé par l'Affineur Comtois,

*Rendez-vous à 12h30 pour passer à table. Merci à nos confrères de porter leurs belles médailles.
Les intronisations seront faites au cours du repas. Après le déjeuner nous proposons une promenade dans la vieille
ville de Besançon. Pour ceux qui le désirent il est possible d'aller au marché avant de passer à table !*

**La participation de votre confrérie en tenue à ce Chapitre Statutaire (minimum 3 personnes)
vous donnera la faveur d'une intronisation offerte pour l'un de vos membres.**

COUPON D'INSCRIPTION A FAIRE PARVENIR AU PLUS TARD LE 15 NOVEMBRE 2018

à Confrérie de la Truffe de Bourgogne, 3 rue Gambetta, 21120 IS sur TILLE. Tél. 03 80 95 41 83
Les inscriptions seront prises dans leur ordre d'arrivée et dans la limite des places disponibles.
Les réservations ne seront effectives qu'accompagnées de votre règlement libellé à l'ordre de la
Confrérie de la Truffe de Bourgogne. Les chèques ne seront mis à l'encaissement qu'après le repas.

M. – Mme
Email
.....
Adresse Tél.....
Souhaitent réserverrepas du 25 novembre à **47 € par personne.**
Soit total..... euros

Pour la mise à jour de notre fichier, veuillez indiquer les noms de vos invités déjà intronisés et vos souhaits de plan de table. Si vous désirez une confirmation d'inscription merci de bien noter votre email :

64^{ème} Chapitre de la Confrérie de la Truffe de Bourgogne

Sur le thème FROMAGES et TRUFFES

Restaurant de l'affineur Comtois - Besançon

Animé par l'Affineur Comtois

Menu

Dimanche 25 novembre 2018

Mise en bouche

Cancoillotte à la truffe avec ses rattes

Pour suivre

*Fondue au fromage et à la truffe de Bourgogne
Charcuterie et salade*

Glace à la truffe du Grand Maître Queux

Café et Chocolat

Plats truffés avec Tuber Uncinatum

Clin d'œil à la convivialité et au partage :

Les vins seront « tirés du sac », chacun peut amener son vin, la Confrérie ne prendra pas de droit de bouchon.
Sinon pour accompagner le déjeuner, vins rouges et blancs du restaurant seront à la vente sur place pour ceux qui le désirent.

L'Association ne peut, en aucun cas, être tenue responsable du comportement des convives ni des effets pouvant en découler.