

Confrérie de Saint-Romain en Bordelais & Pays Libournais

Chapitre Magistral de la Saint-Romain

Samedi 29 Février 2020

Accueil dès le Vendredi 28 Février, à partir de 17h30 Musée du Vin - 7 Rue de la Chapelle à Saint-Romain la Virvée

Jour du Grand Chapitre Samedi 29 Février

Programme Matinée - 08h00 à 19h30

08h30 - Accueil des Confréries à l'Esog
15 - Place Joffre à Libourne
Buffet Campagnard

09h30 - Mise en Habits

10h00 - Départ en défilé vers l'Eglise Saint-Jean-Baptiste

10h30 - Messe des Confréries
Musique & Chants

11h30 - Retour à l'Esog

12h15 - Apéritif et Déjeuner - Traiteur Tardivon

14h30 - Mise en Habits
Départ en Défilé vers la place de l'Hôtel de Ville

15h30 - Accueil par Mr Philippe Buisson, Maire
par son Représentant ou sa Représentante

REMISE SYMBOLIQUE DES CLES DE LA VILLE
Au Grand Maître de la Confrérie de Saint-Romain

HONNEUR AU PORTUGAL ET A SES CONFRERIES
Déploiement de la Bannière Portugaise
Par les Jeunes de la Confrérie de Saint-Romain

16h00 - Départ en Défilé, vers la Salle des Fêtes

16h30 - Accueil des Confrérie à l'entrée de la salle
Installation des Personnalités et des Confrères

Hymnes Portugais - Français - Européen

OUVERTURE DU CHAPITRE
Appel des Confréries

Cérémonie des Intronisations
DES PERSONNALITES & CONFRERES

18h30 - CLOTURE DU CHAPITRE
Vin d'honneur au Bar de la Salle des Fêtes
offert à tous les participants

19h30 - FIN DE LA PARTIE MATINEE DU CHAPITRE

VOUS AVEZ 3 POSSIBILITES DE PARTICIPER AU CHAPITRE

(1) En matinée, c'est à dire de 08h30 à 19h30 - 49€

(2) Depuis 14h00 -
Jusqu'au Diner de Gala
& Soirée Dansante - 77€

(3) Depuis 08h30
Jusqu'au Diner de Gala
& Soirée Dansante - 95€

Menu du Diner de Gala

Pineau d'honneur offert
par Mr Robert Daviaud
Domaine de la Coussaise
Noix de Saint-Jacques
en Croute d'amandes
sur lit de Poireau
Rotisson de Lotte aux
Queues de Langoustine
et son Coulis
Filet de Pigeon Rôti
et son escalope de Foie Gras
Poêlée Jus Réduit
Assiettes de jeunes pousses
Vinaigrette à l'huile de noix
et ses Fromages
Pont-L'Évêque
Sainte-Maure de Touraine
Le montélimar
Crémant de Bordeaux
Café et son Palet de Chocolat

Programme du Dimanche 1er Mars

09h30 - Rendez-vous à l'Esog : Petit café & Gâteaux.
Mise en Habits & Défilé jusqu'au marché, place de la Mairie
Dégustations des Produits de Terroirs du Marché Couvert
Dégustations et Ventes possibles, des Produits présentés par
les Confréries Françaises et Etrangères.

12h30 : Départ - de la place de l'ESOG en bus et en voitures
pour la Maison de Pays à Saint-Germain la Rivière
puis pour une dégustation à Villegouge au Château Boutinet

Nous serons reçus dans une magnifique yourte
par Mme et Mr Escudéro
Nathalie Escudéro est Grand Maître
de l'Ordre des Vignerons des Bordeaux et Bordeaux Supérieur

La dégustation sera suivie d'un Déjeuner Traiteur "A Table"
17h00 - Récupération des véhicules restés à l'Esog (Bus)
18h00 - Accueil à la Maison de Pays
Par un Grand Artiste de nos Amis "Sergio"

20h00 - Diner à la Maison de Pays de Saint-Germain la Rivière
Animé par "Sergio" Du Comique au Bel-Canto
Prix pour la journée complète : 55€

Programme du Lundi 2 Mars

10h30 - Rendez-vous à la Maison de Pays
Dégustations des vins de nos Vignerons - Bdx, Fronsac, St-Emilion

12h00 - Déjeuner Traiteur "A Table"

14h00 - Départ en bus pour la visite historique du
CHATEAU MICHEL DE MONTAIGNE

17h30 - Départ en bus pour le Château Champion
à Saint-Emilion
Visite - Dégustations et Diner au Château
Vins du Château - Traiteur "A Table"
23h00 retour vers la Maison de Pays
Prix pour la journée complète 55€



Yourte du Château Boutinet

Villegouge 33

Soirée de Gala "Pineau d'Honneur"

offert par la Maison Robert Daviaud
Diner Gastronomique
Conçu et servi par l'Equipe Tardivon
Orchestre - Danses - Animations



Château Michel de Montaigne



Château Champion
Saint-Emilion

Menu Déjeuner Samedi

Crémant de Bordeaux
Velouté de Moules
au Safran
Carbonnade de Bœuf
Fromage Pont l'Évêque
Dessert - Paris Brest
& ses Nougatines
Café
Traiteur : Equipe Tardivon

Diner Vendredi Maison de Pays

Diner d'Accueil - 18€
(Maison de Pays)
Soupe Potiron
Roti de Porc-Haricots Blancs
Gâteau Basque
Café

Déjeuner du Dimanche

Salade Landaise
Magrets séchés
Lardons frits, Gésiers
Tomates cerise, Mâche,
Pignons de pin - Oignons frits
Magrets de Canard

1/2 Magrets de Canard
Fricassée de Cèpes
et ses Pommes Grenailles
Sauce aux Cèpes
Café Gourmand
Moelleux au Chocolat
Carré de Chocolat
Raisin & Noisette
Cannelé De Bordeaux
Macaron de Saint-Emilion
Traiteur: A TABLE

Un beau Weekend - Assurément, ou vous pouvez choisir tout ou partie

Diner du Dimanche

Potage Légumes
Crudités
Spagettis à la Bolognaise
Fromage
Fruits

**DINER DE GALA
VOIR PLUS HAUT**
Notre Traiteur Depuis 10 ans
pour la journée du Chapitre
Equipe Tardivon

Déjeuner du Lundi

Assiette de Charcuterie
Grenier Médocain
Boudin Béarnais - Saucisson
Jambon de Bayonne
Parmentier de Canard
Crème de Parmesan
Eclats de Noisettes
Clafoutis aux Cerises
Café
Traiteur : A TABLE

Diner du Lundi

Château Champion
Saint-Emilion
Visite & Dégustation
.....
Parmentier de Bœuf
Tomates Provençales
Gratin de pomme sde Terres
Trilogie de Fromages
Gâteau Basque
Café
Vins du Château
Traiteur: A TABLE