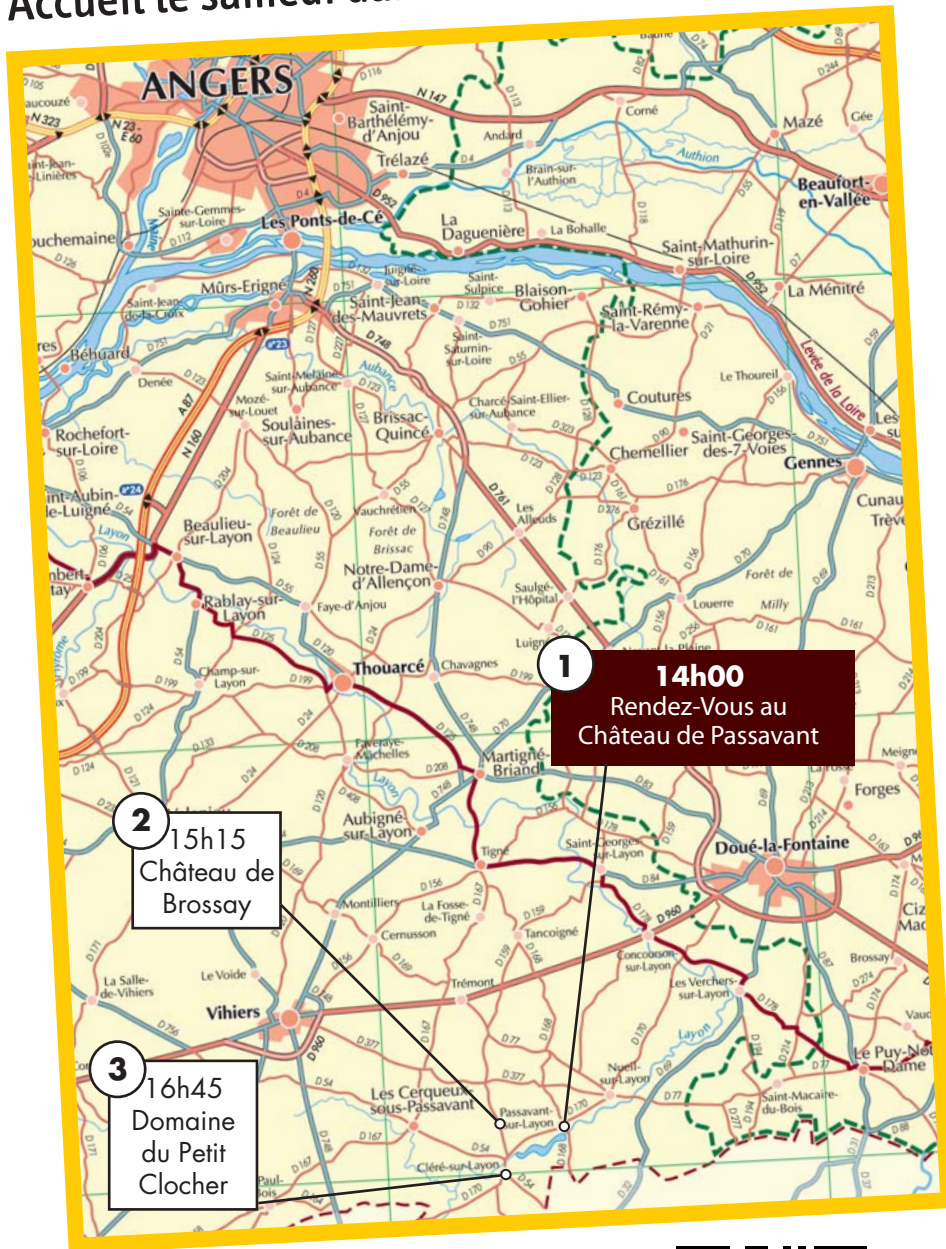


Accueil le samedi dans les domaines viticoles



[www.finsgousiers.fr](http://www.finsgousiers.fr)



# Invitation



La Confrérie des Fins Gousiers au Château de La Fresnaye

## CONFRÉRIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU

Saint Vincent 2013  
**19 et 20 Janvier**  
Cléré sur Layon  
Passavant sur Layon



# Programme du Week-end festif de la Saint Vincent 2013

## Samedi 19 Janvier

### Déroulement

- 14 H 00 : Château de Passavant à Passavant-sur-Layon
- 15 H 15 : Château de Brossay à Cléré-sur-Layon
- 16 H 45 : Domaine du Petit Clocher à Cléré sur Layon
- 18 H 00 : Concert dans l'église donné par la Pianiste argentine **MARCELLA ROGGERI**, artiste internationale.
- 19 H 00 : Concours à l'intention des intronisés, dans la grange de Jean-Noël.
- 20 H 00 : Chapitre d'intronisations à la Salle des Fêtes de Cléré.
- 21 H 00 : Dîner  
Animation assurée par les NIGHT BROTHERS.



En votre qualité de Fin Gourmet et pour la bonne organisation du week-end, vous êtes invité à retourner votre inscription avant le 8 janvier 2013 à :  
Madame Nicole CHAUVIN - Les Rochettes - 49610 - MOZE-SUR-LOUET - Tél.:02 41 47 19 23

Sans oublier d'y joindre un CHEQUE du montant de la participation.

Les dignitaires membres d'une autre confrérie sont priés d'apporter leur tenue d'apparat.

## Dimanche 20 Janvier

### Déroulement

- 8 H 30 : Petit déjeuner pour les futurs intronisés et leurs parrains, salle du foot à Cléré sur Layon.
- 9 H 30 : Mise en place du défilé.
- 10 H 00 : Office religieux
- 11 H 15 : Chapitre d'intronisations, Salle des Fêtes de Cléré  
Invités d'honneur :  
**Marcella Roggeri**, pianiste argentine.  
**Alain Duault**, poète, écrivain, musicologue, animateur de télévision et de radio.  
**Jacques Merighi**, responsable des programmes Arts de Vivre sur France 2.
- 12 H 15 : Vin d'Honneur offert par la commune.
- 15 H 30 : Déjeuner aux Greniers St Jean à Angers

Un car partira de Cléré après le vin d'honneur pour rejoindre les Greniers St Jean et rentrera pour 24 H 00



### Menu

#### Apéritif

Bouchée aux ris de veau et céleri

Feuilleté de grenouilles désossées à la crème de ciboulette

Filet de Bar au beurre de citrons confits, risotto champignons et parmesan

Délicatesse angevine issue d'un sorbet mandarine au Royal Combier

Poitrine de pigeonneau du Haut Anjou sur un croustillant aux oignons de Roscoff, figues Tatin, gratin dauphinois et giroles

Balade corse sur mesclun de salade aux noix

#### Assiette Gourmande

Tiramisu aux fruits rouges et son macaron maison, le prince noir (Succès parfait au praliné, biscuit imbibé d'un sirop au rhum et parsemé de craquelin, parfait au rhum, crème chantilly et chocolat pulvérisé)

Café et sa petite meringue maison



Les réservations sont faites par ordre d'inscription.  
Tables rectangulaires  
Tenue correcte exigée.