Os resultados deste almoço revertem directamente para o projecto da "Escola de Gastronomia da Chaîne", em Évora.

Donativos a ser entregues a Michael Savage (auditor administrativo-financeiro do projecto) ou directamente na conta:
Banco Millennium – NIB (PT50) 0033 0000 4541354807705
SWIFT/BCI: BCOMPTPL

Somos todos membros da Chaîne des Rôtisseurs e amamos a gastronomia. Este é um privilégio. Mas enquanto nós apreciamos a culinária e os vinhos mais impressionantes do mundo, não devemos esquecer que, não muito longe de nós, existem pessoas que sofrem.
O objectivo deste projecto de uma escola de gastronomia é dar uma oportunidade a rapazes e raparigas carenciadas. Vamos dar-lhes esperança, a chance de sonhar de novo, uma vida melhor, um futuro.
Junte-se a nós nesta aventura, ajude- nos a realizar esse projeto, ajude- nos a criar sonhos.
Juntos, podemos fazer isso acontecer.
Objectivos: Os nossos objectivos são criar uma Escola de Gastronomia Chaîne des Rôtisseurs em Évora, Portugal, para apresentar e ensinar actividades para rapazes e raparigas carenciadas, com os seguintes objectivos:
- Dar a jovens estudantes provenientes de famílias pobres, um espaço de socialização após o horário escolar, antes de voltar para casa.
- Despertar nesses jovens o interesse na profissão através do contacto com a gastronomia e os seus diferentes ramos.
- Revelar o potencial de emprego local na profissão de gastronomia e motivá-los a prosseguir uma carreira nesta área.
- Fomentar a aquisição de determinadas competências básicas nas áreas de gastronomia e vinhos e descobrir novos talentos no sector.
- Incentivar os alunos a alcançar um nível secundário de educação na profissão de gastronomia.
- Apresenta-los ao património gastronómico do Alentejo, com o objectivo de desenvolver o turismo e o emprego na economia local.

Organização

S.A.R Charles-Philippe d'Orléans, Duc d'Anjou, Grand Officier d'Honneur
Claudio Carvalho Ramos, director da Escola Profisional - EPRAL
Dinis Pires, Maître Hôtelier
Michael Savage, Chancelier Provincial

Bailliage Provincial du Sud du Tage:

Dr. Jean Ferran – Bailli Provincial (Sud du Tage)
Alto dos Anjos, Apartado 33, 8550-909 Monchique Tel. (+351) 282 912 822 // Fax. (+351) 282 912 722 // ferran@monchique.com

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage do Alentejo

ALMOÇO DE CAÇA NO PALÁCIO CADAVAL

26 de Novembro de 2011

Palácio dos Duques de Cadaval

ÉVORA

A convite de SS.AA.RR os Príncipes d'Orléans

Realizado pelos Alunos da EPRAL, sob a Direcção do Chefe Celestino Grave

Vinho Branco: **MONTE MAYOR 2010**
" Notas de fruta tropical, floral e muita juventude"

Vinho Tinto: **MONTE MAYOR 2010**
" Aroma intenso a ameixa, amora e frutos silvestres, num conjunto elegante e estruturado"

ALMOÇO DE CAÇA NO PALÁCIO CADAVAL

MENU

Supremos de Perdiz de Escabeche, redução de vinho do Porto e Estaladiço com Pickles de Legumes

*****

Terrina de Caça com Supremo de Pombo, Salada de Frescos e Marmelos Confitados

*****

Canja de Perdiz, guarnecida com Raviólis de Caça e salteado de Cogumelos Frescos

*****

Sorvete de Poejo e Lima

*****

Perna de Borrego Alentejano, salteado de Favas com Enchidos, Esmaga de Batata

*****

Trilogia de Sobremesas Tradicionais

Gastronomy School Évora-Portugal