Os resultados deste jantar 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 objetivo deste projeto de uma escola de gastronomia é dar uma oportunidade a rapazes e raparigas carenciados. 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!

We are all members of the Chaîne des Rôtisseurs and we love gastronomy. This is a privilege. But while we enjoy the most impressive cuisines and wines in the world, we should not forget that there are people suffering not far from us.
The aim of this project of a gastronomy school is to give a chance to young boys and girls in need. We will give them hope, a chance to dream again, a better life, a future.
Join us in this adventure, help us to realise this project, help us to create dreams.
Together we can make it happen!

Organização

Manuel Fialho, V. Conseiller Gastronomique
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

Jantar de Confraternização

23 de Março de 2012

"O ALPENDRE"

Arraiolos

Proprietário : José Severino, Maître Restaurateur

Entradas frias:

Pão, queijo, presunto;

Chocos de vinagrete;

Cogumelos de vinagrete;

Feijão frade c/atum ;

Grão c/ bacalhau;

Salada de maionese;

Febras de vinagrete;

Pimentos assados;

Favas de vinagrete;

Entradas quentes:

Ovos mexidos c/espargos;

Ovos de codorniz c/ bacon;

Farinheira assada;

Cogumelos grelhados;

Prato de peixe:

Migas de bacalhau.

Prato de carne:

Plumas de porco preto grelhadas, ovos mexidos com espargos e batatas fritas as rodelas.

Sobremesas:

Dez variedades de doces conventuais:

Vinhos do Alentejo a escolha do Maître Restaurateur José Severino