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 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!

<u>Organização</u>

Michael Savage, Chancelier Provincial
Carole Edlmann, Dame de la Chaîne

<u>Bailliage Provincial du Sud du Tage:</u>

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 REGIONAL, ESPECIALIDADES D'ESTREMOZ

24 de Março de 2012

A CADEIA QUINHENTISTA

ESTREMOZ

Proprietário: João Simões

Espumante “Ervideira Bruto”

Dona Maria Branco, Júlio Bastos
V.R. Estremoz

Herdade das Servas Reserva 2006
V.R. Estremoz

Creme aveludado de coentros frescos

Velvety Cream of fresh Coriander

~~~~~~~~

Cação Temperado com Pimentão da Horta, amêijoas e migas de batata

Dog-fish flavoured with Sweet Pepper, Clams and mashed Potatoes

~~~~~~~~

Perdiz Suada em Azeite de Estremoz

Partridge Braised in olive oil from Estremoz

~~~~~~~~

Castanhas, espargos bravos, túberas e frutos vermelhos salteados em azeite de Estremoz

Chestnuts, wild asparagus, wild truffles and red fruits sautéed in olive oil from Estremoz

~~~~~~~~

Sopa Dourada do Convento de Santa Clara

Golden Soup from the Convent of Santa Clara