

A **Chaîne des Rôtisseurs** é a associação gastronómica mais antiga do mundo, fundada em França em 1248 durante o reinado do Rei São Luís, como "Corporação Real de Grelhadores de Gansos" (*Guiltes Royal des Rôtisseurs d'Oies*). Somos uma associação gastronómica internacional que congrega, numa única organização, membros profissionais e não profissionais de todo o mundo, tendo em comum a mesma paixão pela grande cozinha e pelo bom vinho. Com cerca de 24.000 membros e estando presente em 70 países, a **Chaîne** encontra-se em constante crescimento com a criação de novos "Baillages". Uma das nossas principais características é o facto dos nossos membros gozarem do estatuto de membro por todo o Mundo, ou seja quando um confrade é forçado a mudar de país não deixa de pertencer à **Chaîne**. Outra característica prende-se com o facto de passar a pertencer à nossa rede internacional e poder participar nos eventos e atividades dos diferentes países. A associação apoia e promove igualmente jovens Chefs e Sommeliers, assim como patrocina variadas obras através da *Fondation de la Chaîne*.

Cada evento da **Chaîne** contribui para
"Chaîne des Rôtisseurs Gastronomy School" -
Portugal

*Instituição de ensino profissional para jovens
carentes, integralmente financiada pela Chaîne
des Rôtisseurs*

Com o Alto Patrocínio de
SAR Prince Charles-Philippe d'Orléans, Duc
d'Anjou e
SAR Princesse Diana d'Orléans, Duchesse
d'Anjou & Cadaval

The **Chaîne des Rôtisseurs**, is the oldest gastronomic association in the world, founded in France in 1248 under the reign of King St. Louis as the "Royal Guild of Goose Roasters". It is an international gastronomic society dedicated to bringing together professional and non-professional members from around the world who appreciate wine, cuisine and fine dining. With almost 24 000 members in about seventy countries, the **Chaîne** is forever expanding and evolving through the creation of new "Baillages". One unique point about the **Chaîne** is that membership is transferable worldwide. This means that if you become a **Chaîne** member in one country and then for professional or personal reasons you move to another country, your membership is still valid. Additionally, it also allows you to be part of the **Chaîne's** international network and participate in **Chaîne** events and activities in different countries across the globe. The society also supports and promotes the future of young cooks and Sommeliers, and sponsors several food release programs through the **Chaîne** Foundation.

Every **Chaîne** meeting generates funds for
"Chaîne des Rôtisseurs Gastronomy School" -
Portugal

*Professional teaching School for young people in
need under the auspices of the Chaîne des
Rôtisseurs*

With the Patronage of
SAR Prince Charles-Philippe d'Orléans, Duc
d'Anjou e
SAR Princesse Diana d'Orléans, Duchesse
d'Anjou & Cadaval

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage do Alentejo

Gourmet Brunch

25 de Novembro de 2012



Na

"CISTERNA - GARRAFEIRA"

Convento do Espinheiro, Évora

Dinis Pires, Maître Hôte

Chefe de Cozinha: Luis Mourão



www.chainedesrotisseurs.com | www.chainept.org | portugal@chainept.org

www.facebook.com/chainedesrotisseursportugal

Espumante Ervideira Rosé

Vinho Tinto Poliphonia (Henrique Granadeiro)

Sumos de fruta fresca

Cafés, chas

Variedade de pão e pastelaria regional – *Local breads and pastry*

Variedade de frutas da época – *Selection of fruits*

Diversos cereais – *Assorted Cereals*

Seleção de iogurtes – *Selection of Yoghourts*

Doces e compotas caseiras – *Home made Jams*

Tábuas de queijos e enchidos regionais

Local Cheeses and Sausage Board

Salmão fumado em aromas de lima – *Smoked Salmon with Lime*

Ovos diversos – *Choice of Eggs*

Bacon, salsichas, cogumelos grelhados

Bacon, sausages, grilled mushrooms

Ratatouille de legumes em molho de tomate fresco

Fresh Ratatouille

Perdiz confitada em azeite de alho e tomilho limão sobre açorda de coentros e foie

Slow cooked Partridge in garlic oil and lemon thyme on an “açorda” of coriander and liver

Pão de rala “baby”, gelado de poejo e um coulis de frutos do bosque

Local cake, pennyroyal Ice-cream and a coulis of wild berries

Mignardises

