

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage du Sud du Tage

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 over 25,000 members in about seventy-five 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. The Bailliage of Portugal operates a cookery school in Évora to facilitate the insertion of needy youngsters in the active life, which requires your contribution and support!

A Chaîne des Rôtisseurs é a associação gastronómica mais antiga do mundo, fundada em França em 1248 durante o reinado do Rei São Luis, como "Corporação Real de Grelhadores de Gansos". 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 mais de 25.000 membros e estando presente em 75 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 fato 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. O Bailliage de Portugal criou uma Escola de Gastronomia em Évora para promover a inserção de jovens carenciados na vida ativa, por qual precisamos do vosso suporte!

Bailliage du Sud du Tage - Jean Ferran, Bailli provincial

Contact: ferran@monchique.com



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage du Sud du Tage

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 over 25,000 members in about seventy-five 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. The Bailliage of Portugal operates a cookery school in Évora to facilitate the insertion of needy youngsters in the active life, which requires your contribution and support!

A Chaîne des Rôtisseurs é a associação gastronómica mais antiga do mundo, fundada em França em 1248 durante o reinado do Rei São Luis, como "Corporação Real de Grelhadores de Gansos". 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 mais de 25.000 membros e estando presente em 75 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 fato 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. O Bailliage de Portugal criou uma Escola de Gastronomia em Évora para promover a inserção de jovens carenciados na vida ativa, por qual precisamos do vosso suporte!

Bailliage du Sud du Tage - Jean Ferran, Bailli provincial

Contact: ferran@monchique.com



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage du Sud du Tage

Jantar Convivial - Friendly Dinner

“Monte da Eira” - Clareanes, Loulé

27 - 01 - 2018

Puré de Legumes
Vegetable purée

~~~~~

**Medalhões de Garoupa em molho de tomate e ovo escalfado**  
Grouper medallions in tomato sauce and soft poached egg

~~~~~

Rojões de Porco Ibérico marinado, servido sobre pão frito, batatas e legumes
Marinated shoulder of Iberian pork served on slice of fried bread, potatoes and vegetables

~~~~~

**Seleção de Queijos Portugueses**  
Selection of Portuguese Cheese

~~~~~

Mousse de Alfarroba
Carob Mousse

Vinho Branco/ White Wine: **Esporão Verdelho**

Vinho Tinto / Red Wine: **Palato do Côa reserva 2012**

Bailliage du Sud du Tage - Jean Ferran, Bailli provincial

Contact: ferran@monchique.com



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage du Sud du Tage

Jantar Convivial - Friendly Dinner

“Monte da Eira” - Clareanes, Loulé

27 - 01 - 2018

Puré de Legumes
Vegetable purée

~~~~~

**Medalhões de Garoupa em molho de tomate e ovo escalfado**  
Grouper medallions in tomato sauce and soft poached egg

~~~~~

Rojões de Porco Ibérico marinado, servido sobre pão frito, batatas e legumes
Marinated shoulder of Iberian pork served on slice of fried bread, potatoes and vegetables

~~~~~

**Seleção de Queijos Portugueses**  
Selection of Portuguese Cheese

~~~~~

Mousse de Alfarroba
Carob Mousse

Vinho Branco/ White Wine: **Esporão Verdelho**

Vinho Tinto / Red Wine: **Palato do Côa reserva 2012**

Bailliage du Sud du Tage - Jean Ferran, Bailli provincial

Contact: ferran@monchique.com

