



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 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.

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 youngsters in need.

We will give them hope, a chance to dream again, a better life, a future. Join us in this adventure, help us realise this project, help us to create dreams. Together we can make it happen.

Organização :

***S.A.R. Princesa Diana d'Orleans,
Duquesa d'Anjou e Duquesa de Cadaval
&
Le 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
ferran@monchique.com***

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage do Alentejo

***JANTAR NO PALÁCIO CADAVAL
10 de novembro de 2018***



***Salão Nobre do
Palácio dos Duques de Cadaval
ÉVORA***

***Na presença de S.A.R. Princesa Diana d'Orleans,
Duquesa d'Anjou e Duquesa de Cadaval***



*Palacio
Cadaval*

Vinho Branco: EA, Fundação Eugénio Almeida
(Cartuxa, Alentejo)

Castas: Roupeiro, Anton Vaz, Arinto

Enólogo: Pedro Baptista

Vinho Tinto: Comenda Grande (Alentejo)

Castas: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah,
Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon

Enólogo: Eng. Francisco Pimenta

*Aperitivo com Champagne na presença
dos nossos alunos e professores da Escola
de Gastronomia*

*Champagne aperitif with the students
and teachers of our Gastronomy School*

MENU

*Beringelas Gratinadas da Duquesa
Aubergines au Gratin "Duchess style"*

*Lombinho de Porco com puré de
Castanhas a Cinco Quinas*

*Filet mignon of Pork with a Purée of
Chestnuts "Cinco Quinas"*

Apple Crumble