

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de l'Algarve

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 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. 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 do Algarve – Jean Ferran, Bailli Provincial Sul do Tejo
Contato: ferran@monchique.com Tel. 282912822



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de l'Algarve

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 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. 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 do Algarve – Jean Ferran, Bailli Provincial Sul do Tejo
Contato: ferran@monchique.com Tel.: 282912822



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de l'Algarve
“JARDIM DAS OLIVEIRAS”

de Geraldino José
26 de setembro 2020 – September 26th, 2020
Almoço Convívial – Friendly Lunch

Variedades de delícias da Serra
Selection of Mountain delicacies

~~~~

**Lulas da nossa costa, recheadas com camarão e arroz sob fundo de tomate e ervas finas**  
Squid from our coast stuffed with prawn and rice, served on a tomato sauce with fines herbes

~~~~

Javali estufado á jardim das oliveiras
Braised wildboar “Jardim das Oliveiras”

Borrego de leite assado no forno com ameixas secas e batatas de Monchique

Milk fed lamb roast with dried prunes and Monchique potatoes

Seleção de carnes grelhadas do Maître Rôtisseur
Selection of grilled meats from the Maître Rôtisseur

~~~~

**Queijo de Seia com frutos secos**  
Cheese from Seia with dried fruits

**Seleção de sobremesas da casa á escolha**  
Selection of house dessert of your choice.

**Vinho tinto/ Red Wine – Quinta do Sobreiró de Cima – Douro**

*Bailliage do Algarve – Jean Ferran, Bailli Provincial Sul do Tejo*  
Contato: [ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com) Tel. 282912822



**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**  
*Bailliage de l'Algarve*  
**“JARDIM DAS OLIVEIRAS”**

*de Geraldino José*  
*26 de setembro 2020 – September 26<sup>th</sup>, 2020*  
*Almoço Convívial – Friendly Lunch*

**Variedades de delícias da Serra**  
Selection of Mountain delicacies

~~~~

Lulas da nossa costa, recheadas com camarão e arroz sob fundo de tomate e ervas finas
Squid from our coast stuffed with prawn and rice, served on a tomato sauce with fines herbes

~~~~

**Javali estufado á jardim das oliveiras**  
Braised wildboar “Jardim das Oliveiras”

**Borrego de leite assado no forno com ameixas secas e batatas de Monchique**

Milk fed lamb roast with dried prunes and Monchique potatoes

**Seleção de carnes grelhadas do Maître Rôtisseur**  
Selection of grilled meats from the Maître Rôtisseur

~~~~

Queijo de Seia com frutos secos
Cheese from Seia with dried fruits

Seleção de sobremesas da casa á escolha
Selection of house dessert of your choice.

Vinho tinto/ Red Wine – Quinta do Sobreiró de Cima – Douro

Bailliage do Algarve – Jean Ferran, Bailli Provincial Sul do Tejo
Contato: ferran@monchique.com Tel.: 282912822

