



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



Os lucros de cada evento contribuem para a ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomy School, Portugal
The profits from each event contribute to the ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomic School, Portugal



BAILLIAGE DE L'ALGARVE

**FRIDAY DECEMBER 11TH, 2020 AT 7.30 P.M.
SEXTA-FEIRA 11 DE DEZEMBRO DE 2020 ÀS 19h30**

A BLACK-TIE XMAS DINNER AT THE "GRAND SALON"

UM JANTAR DE NATAL de GALA NO "GRAND SALON"

GRAND HOUSE, VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO



Situated in the Algarve's eastern most corner, nestled across the river from Spain, Grand House is a stunning Belle Époque hotel, a revived Grand Dame that received a new lease of life, becoming the first five-star Boutique hotel in the historical town of Vila Real de Santo António.

At the Grand Salon, you will be immersed in an alchemy of flavours celebrating the land, the sun and the sea. Embark on a culinary journey through Portuguese culture, guided by an effortless five-star service in a relaxed but aspirational atmosphere. Passionate about Portuguese gastronomic heritage, Chef Jan Stechemesser cunningly combines tradition with a modern twist. The food is simple but sophisticated. And, above all, a delicious ode to local cuisine, with a special wink that night to the Chaîne des Rôtisseurs!

Christmas being a time to have fun and not drive, the hotel is offering us rooms at a very special price.

~~~~~

Situado no sotavento Algarvio, no ponto mais a sudoeste de Portugal e ancorado na margem do rio Guadiana, fronteira com Espanha, este hotel da era Belle Époque reabriu recentemente como o primeiro Boutique Hotel de cinco estrelas, da região na histórica cidade de Vila Real de Santo António.

No "Grand Salon", você será imerso numa alquimia de sabores celebrando a terra, o sol e o mar. Embarque numa viagem culinária pela cultura portuguesa, guiada por um serviço de cinco estrelas sem esforço num ambiente descontraído, mas aspiracional. Apaixonado pela herança gastronómica portuguesa, o Chef Jan Stechemesser combina astuciosamente a tradição com um toque moderno. A comida é simples, mas sofisticada. E, acima de tudo, uma deliciosa ode à gastronomia local com uma piscadela esta noite à Chaîne des Rôtisseurs!

Natal sendo para divertir-se e não conduzir, o hotel oferece-nos quartos a um preço muito especial.

**Bailliage do Algarve**

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

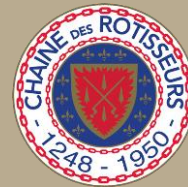
Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)



Os lucros de cada evento contribuem para a ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomy School, Portugal  
The profits from each event contribute to the ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomic School, Portugal



**Black Tie or Dark Suit and Chaîne Colar**

**Smoking ou Fato Escuro, Colar da Chaîne**

- **Members / Membros da Chaîne: 120€00**
- **Spouses of Members & Guests / Cônjuge de Membros e Convidados: 130€00**
- **Young Members / Jovens: 100€00**

**Please confirm (with payment) before December 1st Data limite da inscrição (e do pagamento): 1 de dezembro**

Bank transfer (Bank details below. Please confirm by e-mail sent to the Bailli)  
Transferência Bancária (ver abaixo. Com confirmação enviada para o Bailli do Algarve)



**Bailliage do Algarve**

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)



Os lucros de cada evento contribuem para a ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomy School, Portugal  
The profits from each event contribute to the ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomic School, Portugal



## MENU

Executive Chef: Jan Stechemesser  
Sous-Chef: Fábio Domingues



Snacks, Couvert, Amuse Bouche

*Espumante Quê Brut Natural*

*Produtor: Barranco Longo Castas: Arinto e Chardonnay Ano: 2015 Região: Algarve*

~~~~~  
Choco. Batata doce / molho de tinta

Vinho Branco Chardonnay | Produtor: Barranco Longo; Ano: 2017; Região: Algarve

~~~~~  
Consomé de castanhas, Cogumelos / ovo bío

*Vinho Rosé Convento do Paraíso*

*Produtor: Convento do Paraíso; Castas: Touriga Nacional; Ano: 2019; Região: Algarve*

~~~~~  
Bacalhau. Açorda de carabineiro / couves

Vinho Branco Remexido

Produtor: Barranco Longo; Castas: Arinto, Chardonnay e Viognier; Ano: 2012; Região: Algarve

~~~~~  
Ganso assado, Abobora / parfait

*Vinho Tinto Cabernet Sauvignon*

*Produtor: Convento do Paraíso; Ano: 2014; Região: Algarve*

~~~~~  
Rabanadas, Laranja, amêndoa

Late Harvest Knock Out

Produtor: Barranco Longo; Castas: Moscatel, Viogner e Chardonnay; Ano: 2002; Região: Algarve

~~~~~  
Petit fours

Sommelier: *Marta Dóres*



Bailliage do Algarve

Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »



Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)

Os lucros de cada evento contribuem para a ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomy School, Portugal  
The profits from each event contribute to the ACCR - Chaîne des Rôtisseurs Gastronomic School, Portugal



*Ain't life Grand?*

## GRAND HOUSE

Avenida da República, n.º 171 | 8900-203 Vila Real de Santo António | Algarve  
T +351 281 530 290

[www.grandhousealgarve.com](http://www.grandhousealgarve.com)

\*\*\*\*\*

**Special Chaîne Prices for Rooms (Breakfast Included) – Limited Availability!**

**Please book directly with the hotel / Reservas diretamente com o hotel**

[reservations@grandhousealgarve.com](mailto:reservations@grandhousealgarve.com) Tel: 281 530 292

**Preços Especiais da Chaîne para Quartos (com Pequeno Almoço) - Disponibilidade Limitada!**

SMALL ROOM: 167,76 €    SMALL PLUS ROOM: 183,60 €    MEDIUM ROOM: 198,72 €  
MEDIUM PLUS ROOM: 213,84 €    MEDIUM RIVER ROOM: 244,08 €    GRAND FAMILY SUITE: 305,28 €  
GRAND RIVER SUITE : 336,24 €    GRAND DELUXE JR. SUITE: 381,60 €    GRAND HOUSE SUITE: 412,56 €

The room rates include our delicious breakfast, a welcome drink, use of our bicycles, turndown service in the evening, a newspaper (please let us know before arrival).



Bailliage do Algarve

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL