

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 de l' Algarve :

Acting Bailli : Jean Ferran, Bailli provincial, Sud du Tage

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

Contact: chaine@monchique.com

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de l'Algarve

21 de Maio de 2021

Bottle Blending Workshop

May 21st, 2021



QUINTA DOS VALES
WINE ESTATE

ESTOMBAR

Owner: Karl Heinz Stock

Workshop: Cláudio Faria

Catering: Art de Bruin, Bon Bon Catering

Wine Aperitif ?

Um sortido de entradas / An assortment of starters

Camarão e tataki de atum
King prawn & tuna tataki

White Wine ?

Carpaccio de salmão
Salmon carpaccio

Paté de figado de frango
Chicken liver paté

Presunto
Dry-cured ham

Light red Wine?

Peito de pato fumado
Smoked duck breast

Prato principal / Main course

Pernil de cordeiro com molho de tomilho
Gratin de batatas
Legumes frescos

Red Wine ?

Lamb shank with thyme sauce
Potato gratin
Fresh vegetables

Um sortido de sobremesas / An assortment of desserts

Dessert Wine ?

Crème brûlée
Mousse de chocolate / Chocolate mousse

Morangos frescos / Fresh strawberries

Torta de amêndoa / Almond tart

Sorvete de framboesa / Raspberry sorbet

