### **RÉSERVATIONS**

Inscriptions selon l'ordre arrivée, car les places sont limitées dans le M'. Date limite d'enregistrement des réservations : le 1er Mai 2025.

Mme, M
AdresseCode Postal
TelEmail
Souhaite être à la table de
Inscrit Personne(s) à <b>70 €</b> par personne
Ci-joint un chèque/virement de € à l'ordre du <u>Conseil de Échansons</u>
Choix de règlement des inscriptions :
- Chèque à l'ordre du Conseil des Échansons de France
- <b>Virement</b> au compte du Conseil des Échansons de France en précisant
« Chapitre » et votre Prénom et Nom.
IBAN : FR76 3000 4008 9200 0210 5415 421
Bulletin de réservation à retourner avant le 1er Mai dans tous les cas à :
Thierry SUTTER, Grand Hérault des Échansons, 72 Rue de Lévis 75017 Paris
Les bulletins non accompagnés de paiement ne seront pas pris en considération.
En cas d'empêchement au dernier moment, nous vous conseillons de vous faire
représenter, <b>les places ne pouvant être remboursées 5 jours avant la date du</b> c <b>hapitre</b> .
Les participants sont susceptibles d'être photographiés et leurs photos visibles sur le
site des Échansons. Si vous ne souhaitez pas être pris en photo, cochez cette case et
signalez-le au photographe 🖵

#### **INTRONISATIONS**

Pour un parrainage ou une intronisation, les demandes doivent être adressées par courrier <u>au plus tard le 5 Mai 2025</u> à Thierry SUTTER, Grand Hérault des Échansons, 72 Rue de Lévis 75017 Paris, accompagnées :

- du CV de l'Impétrant et du texte de présentation (maximum 10 lignes)
- du règlement de 250 € <u>par chèque à l'ordre du Conseil des Échansons</u>

## CONSEIL DES ÉCHANSONS DE FRANCE CHAPITRE DE LA FLEUR DE VIGNE DÎNER DU SAMEDI 10 MAI 2025

# **L'ESPAGNE**



Musée du Vin 5 Square Charles Dickens 75016 Paris



## **CHAPITRE DE LA FLEUR DE VIGNE DÎNER DU SAMEDI 10 MAI 2025**

## LES VINS ET LA GASTRONOMIE ESPAGNOLS



Rendez-vous au Musée du Vin 5 Square Charles Dickens – 75016 Paris

### **PROGRAMME**

## Samedi 10 Mai 2025

18h30 Accueil par les Dignitaires du Conseil des Échansons de France 19h00 Cérémonie d'Intronisation suivie de l'apéritif

20h00 Dîner

Tenue correcte souhaitée ....



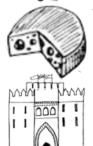


## **Apéritif**



#### Entrée

Calamars à l'escabèche, petits pimentos, huile aromatisée aux herbes



#### Plat

Épaule d'agneau braisée. Tian de légumes méditerranéens. jus de cuisson caramélisé au serpolet



## Fromage de la région Manchego & sa confiture de cerise noire



#### Dessert

Cornet gourmand de churros, chocolat chaud, et crème glacée au lait d'amande



Les plats seront accompagnés des vins sélectionnés par le Grand-Pipetier

> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération