



Association
Mondiale de la
Gastronomie

« *La cuisine est l'art de transformer instantanément
en joie des produits chargés d'histoire* »
Guy Savoy

**Aux membres et amis du
Bailliage de Fribourg**

Laupen, le 12 novembre 2024

Invitation au Dîner de Gala du 7 décembre 2024 à l'Hôtel Cailler

Chère Dame de la Chaîne, Cher Confrère,
Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir et l'honneur de vous convier à notre traditionnel Dîner de Gala de fin d'année qui se tiendra le samedi 7 décembre 2024 à l'Hôtel Cailler de Charmey.

Ce moment unique est l'occasion de célébrer l'esprit et les valeurs de notre Confrérie, rassemblant l'art de la gastronomie, l'amitié et le respect des traditions culinaires qui nous sont chères. Entourés de la chaleur de l'hiver dans la cadre enchanteur de Charmey, nous partagerons une soirée placée sous le signe de l'élégance, de la convivialité et du plaisir des sens.

Notre confrère, Maître Rôtisseur Jean-Marie Pelletier et son équipe nous propose, comme à son habitude, le très beau menu de circonstance que vous trouvez en annexe.

Le dîner de gala y compris les vins, minérales et cafés est proposé au tarif de 170.- par personne. L'apéritif vous est offert par le Bailliage de Fribourg.

Nous nous retrouverons à 19h00 pour trinquer ensemble à cette belle année passée ensemble.

Pour l'occasion, les Messieurs porteront leur smoking ou un costume sombre, tandis que les Dames seront élégantes en robe de soirée. Nos rubans viendront parfaire avec fierté cette tenue distinguée.

Les inscriptions se font auprès de notre Vice-Chancelier Argentier Monique jusqu'au **lundi soir 25 novembre** (dernier délai) par courriel (moniquemetz@bluewin.ch) ou par téléphone (079 321 08 34).

Dans l'attente de vous retrouver nombreuses et nombreux **le samedi 7 décembre à 19h00**, je vous adresse, Chère Dame de la Chaîne, Cher Confrère, Madame, Monsieur, mes salutations gourmandes.

Gastronomiquement vôtre et vive La Chaîne.

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Fribourg


Grégoire Santschi
Bailli

En assistant à la manifestation, vous acceptez que toutes les photos prises de votre personne et de votre accompagnant soient utilisées irrévocablement pour la Chaîne des Rôtisseurs, sans restriction de temps, d'espace ou de contenu.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Confrérie de La Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Fribourg

Grégoire Santschi, Bailli
gregoire@santschi.me

Dîner de gala, samedi 7 décembre 2024, 19h00 Hôtel Cailler, Charmey



Apéritif

Tartelette de tartare de bœuf salers aux noisettes

Sphère de perche Loë à la gelée de chasselas, feuille d'huître

Tartelette à la truite saumonée fumée au bois de hêtre à la betterave

Crème de raifort

Langouste puce aux endives et kumquat, melba d'une cuchaule AOP

Noix de coquilles de Saint-Jacques et courge rôtie,
Croustille de pain aux truffes, moëlle de bœuf, jus corsé

Suprême de volaille de Bresse rôtie, laqué au foie gras et truffe noire du
Périgord
Tout céleri

Tavillon de fromages 100% fribourgeois, chutney aux figues,
Bricelet fribourgeois, pain du four de l'Adde de Cerniat

Déclinaison de chocolats en mille-feuille, crème de marron et confit de
mandarine, feuillantine pralinée,
Sorbet au vin rouge, agrumes aux épices de fêtes

Mignardises & café

Sélection de vins :

Champagne, Carte Blanche, Brut, Domaine Bernard Rémy

Dézaley L'Evêque, Grand Cru AOC, Patrick Fonjallaz

Pinot de Blanchet, Domaine de Chambaz

Hotel Cailler

Gros Plan 28, 1637 Charmey, www.hotel-cailler.ch

4 SAISONS
RESTAURANT GASTRONOMIQUE