



RECOMMANDATIONS D'USAGE

Merci de porter vos distinctions !

La tenue de ville souligne le caractère festif de la journée.

Le bulletin d'inscription ci-joint est à envoyer avant le 3 novembre 2023 à Olivier Bovay, CH, 1071 Chexbres, Confrérie, Baulet 13

Partie officielle à la Salle des Gouverneurs Accueil des invités, intronisations et remises des grades de la Confrérie par le Commandeur Constant Jomini.

COÛT POUR TOUTE LA JOURNÉE

175 frs par personne

160 frs par personne pour les moins de 30 ans

A l'issue de cette journée, il vous sera remis une bouteille de la Cuvée de la Confrérie de la Fleur de Vigne.



CONFRÉRIE
DE LA
FLEUR DE VIGNE

LE SAMEDI 11 NOVEMBRE 2023
AU CHÂTEAU D'AIGLE





Chère Consœur, cher Confrère,

Et nous voilà déjà occupés aux préparatifs de la Frairie 2023 ! Il est vrai qu'à la suite de cet été à rallonge, novembre nous paraît bien loin...et pourtant !

Cet été nous a gâté ! Que de beaux et bons moments. Bon chaud surtout dirons la plupart des gens. Les terrasses et autres buvettes nous ont tendus les bras ! Que de théories autour d'un verre de vin bien frais... et lorsqu'une cave nous laissait y descendre, quelle « tchaffe » en ressortant !

La vendange, sans pluie cette année, est déjà encavée. Le moût devient vin, les odeurs de cave sont enivrantes... quelles belles perspectives pour le nouveau millésime. Affaire à suivre !

Nous nous réjouissons de vous retrouver au Château d'Aigle pour refaire le monde dans cet endroit magique où la musique nous enchantera peut-être dans la cour pour l'apéritif, comme l'année dernière.

Venez nombreux avec vos Amis et Connaissances **le samedi 11 novembre 2023 au Château d'Aigle.**

À tout bientôt.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9 h 30

Accueil au Château d'Aigle

10 h 00

Concours de dégustation

(les verres sont fournis par la Confrérie)

10 h 45

Partie officielle à la Salle des Gouverneurs

12 h 00

Apéritif

13 h 00

Repas gastronomique préparé par le Restaurant de la Pinte du Paradis à Aigle

LE MENU

Velouté de potiron à l'orange et aux éclats de châtaignes

-

Quenelles de brochet sauce homardine et tomates cherry confites

-

Caille désossée farcie aux raisins posée sur un risotto carnaroli crémeux aux champignons et additionné à l'huile de truffe

-

Tomme vaudoise, Tête de Moine, gruyère mi-salé et fromage le Livarot par la confrérie des Chevaliers du fromage de Livarot

-

Tarte façon Tatin et glace au caramel beurre salé

-

Café ou thé

-

Vins choisis afin de ravir vos papilles