

18^{ème} Chapitre de la Confrérie du Sucre d'Orge des Religieuses de Moret sur Loing

Samedi 25 octobre 2014

**LA MAISON
DU SUCRE D'ORGE**



1638
Place Royale
77250 Moret sur Loing
01 60 70 24 53

Merci à nos
Partenaires

Changement de
propriétaire

Optic2000

LE PAPE Charlene
Opticienne Diplômée
Spécialiste Basse Vision
Et Laitilles de Contacts

60, rue Grande
77250 MORET SUR LOING
Tel./Fax : 01 64 31 30 55

PH HORN PH

01 64 88 59 58
Fabricant d'outils carbure

Allianz

**VENTI
ASSURANCES**

Jean-François VENTI

7 rue Grande - 77250 MORET SUR LOING
Tél. : 01 64 31 18 47 - Fax : 01 64 70 60 75

06 08 34 36 27

API MAGNET

Fabrication de badges, magnets, stickers, pin's, avec résine



VENEZ
DÉCOUVRIR
NOS OFFRES
DE BIENVENUE



LCL
BANQUE ET ASSURANCE

www.lcl.fr

LCL MORET SUR LOING → 01.60.73.54.61

Charlie **allo-flock**

Équipementier Sport - Fabrication vêtements sport et loisirs - Vêtements de travail
Sérigraphie - Broderie - Sublimation - Marquage numérique
Création - Conception - Production
Objets publicitaires - Communication visuelle

Lucie Szewczyk
Tél : 01 64 24 90 61
lucie.allo-flock@orange.fr

Siège et Usine
16, route de Montreuil
77250 VILLECEBIF

market Carrefour market

11 rue de l'Orvanne 77250 Ecuellès 01 80 70 16 40

INVITATION

Le Grand Maître, le Conseil de l'Ordre et tous les Dignitaires
ont l'honneur de vous convier au 18^{ème} Chapitre de la Confrérie
du Sucre d'Orge des Religieuses de Moret sur Loing.

PROGRAMME

- 14 h 00 Accueil des Confréries à la Salle des Fêtes
Roland Dagnaud Route de Saint Mammès Moret sur Loing
- 14 h 45 Mise en tenue dans la Salle
- 15 h 00 Défilé avec Percussions
- 15 h 30 Concert de 30 musiciens dans l'Eglise Notre Dame
- 16 h 30 Suite du défilé, photo et aubade Place de la Mairie
- 18 h 00 Chapitre Solennel
- 19 h 30 Vin d'honneur offert par la Municipalité à la Salle des Fêtes
- 20 h 15 Dîner dansant à la Salle des Fêtes



Possibilité de repas froid le vendredi 24 au soir (voir coupon réponse)

Secrétariat: Annette Tétart
Confrérie du Sucre d'Orge des Religieuses de Moret sur Loing
62 Avenue Georges Clémenceau 77250 Moret sur Loing

Mail: annmict@free.fr
Tél.: 01 60 70 45 05 ou 06 30 36 63 72

MENU

Elaboré par notre Confrère Gilles de Crick. Membre de l'Académie Culinaire de France.

Propriétaire de l'Hostellerie du Cheval Noir

*Le cocktail concocté par le Chef sera accompagné de noix
de Saint-Jacques grillées sur une brunoise de pomme et céleri.*

Sorbet pomme poivré.

*Délicatement poché dans un bouillon de vin rouge aux écorces
d'agrumes et d'épices, le foie gras est pressé puis
nappé d'un jus gélifié pour en faire un miroir.*

Velours de courge et amande.

Poitrine de porc craquante et émulsion de lait.

*Macérée dans un jus de safran et miel de nos régions, la volaille
est ensuite saisie au four et accompagnée de légumes du moment.*

*Ils disent que le "bricole". Non, il est tout simplement
fondant et crémeux, le Brie de Montereau.*

*Une mousseline de châtaigne, du chocolat, de la meringue au
Sucre d'Orge, le tout mélangé en une parfaite harmonie
fera un excellent dessert.*

Café

Les vins seront servis en harmonie avec les mets