



Chère Amie, Cher Ami,

Le concours de la Châtaigne d'Or vient de rendre son verdict avec la belle victoire d'Alexandre Miguel Farias apprenti au Restaurant de la Gare de Vernayaz, chez notre collègue, membre et amie Alice Moreira et sous les ordres du chef de cuisine et formateur Dominique Bourgeois. Ce concours a bénéficié du magnifique engagement des membres de l'Amicale qui ont contribué au succès de notre manifestation phare dans le domaine de la formation de la relève.

Par ce courrier c'est à notre soirée annuelle, dont la date a dû être modifiée pour des raisons diverses, que nous vous convions. Afin de vous la rendre attrayante nous nous permettons de vous joindre le menu proposé par notre collègue, membre et ami Olivier Vallotton, qui est également un excellent formateur de jeunes talents.

Nous nous permettons de vous rappeler qu'en plus d'être un moment de joie cette soirée permet de doter notre trésorerie de revenus bienvenus qui permettront de financer de nouvelles activités tant récréatives que formatives en 2018.

Merci de nous honorer de votre présence et n'hésitez pas à y participer avec vos amis, es, partenaires, conjoints,es.





**La soirée aura lieu le mardi 4 décembre 2018**

**Au Restaurant L'Olivier  
Avenue du Grand St Bernard 72 bis  
1920 Martigny**



**A partir de 18h30**

**Votre réservation est souhaitée pour le mercredi 28 novembre 2018 au plus tard**

Il y'a suffisamment de places de parc devant l'Hôtel Forum et dans les environs (selon Google maps : rue du Chemin de fer, Place du Pré-de-Foire, Rue des Fontaine à Martigny-Bourg par exemple).

**Contacts pour inscription :**

- Viviane Tafula, secrétaire : +41 79 676.35.47
- Pierre-Alain Blanchet, caissier : +41 79 774 61 46
- Par retour de courriel : carlos.tacchini@gmail.com

Le Président  
Carlos Tacchini

La Secrétaire  
Viviane Tafula





## Menu

### Apéritif

\*\*\*\*\*

*Aiguillette de caille rôtie et Belper Knolle  
Lit de haricots frais et secs au pied de porc  
Jus à l'huile de noisettes*

\*\*\*\*\*

*Crème de courge et ses dés caramélisés*

\*\*\*\*\*

*Epaule d'agneau pressée, brunoise de gingembre  
Graines de Boulgour à l'orange  
Jus au ras-el-Hanout rouge*

\*\*\*\*\*

*Vacherin Mont d'Or  
Poire rôtie et espuma de cumin du nord*

\*\*\*\*\*

*Savarin maison au sirop d'Humagne  
Glace vanille et bâtonnets d'amandes*

\*\*\*\*\*

*Accord Mets/Vins, sélection de vins de la Famille Rouvinez Cave Orsat à Martigny*



*Le menu complet avec les vins/boissons et le café au prix de Frs :120.- par personne*

