

Intronisations

Une intronisation sera offerte pour trois dignitaires d'une même confrérie en tenue et participant au repas.

Nom

Prénom

Date de naissance

Profession

Titre dans la confrérie.....

Goûts, activités, violons d'Ingres

.....

.....

.....

.....

Pour la bonne organisation de cette journée vous êtes priés de retourner ce volet avant le 1er octobre 2024 avec le règlement au nom de la Confrérie de la Sardine à

Mr POUCKET Christian

141 route des Sables d'Olonne

85800 ST GILLES CROIX DE VIE

Tel 02 51 55 41 22
06 68 43 18 15

mail : christian.pouclet @ orange.fr

Hébergements

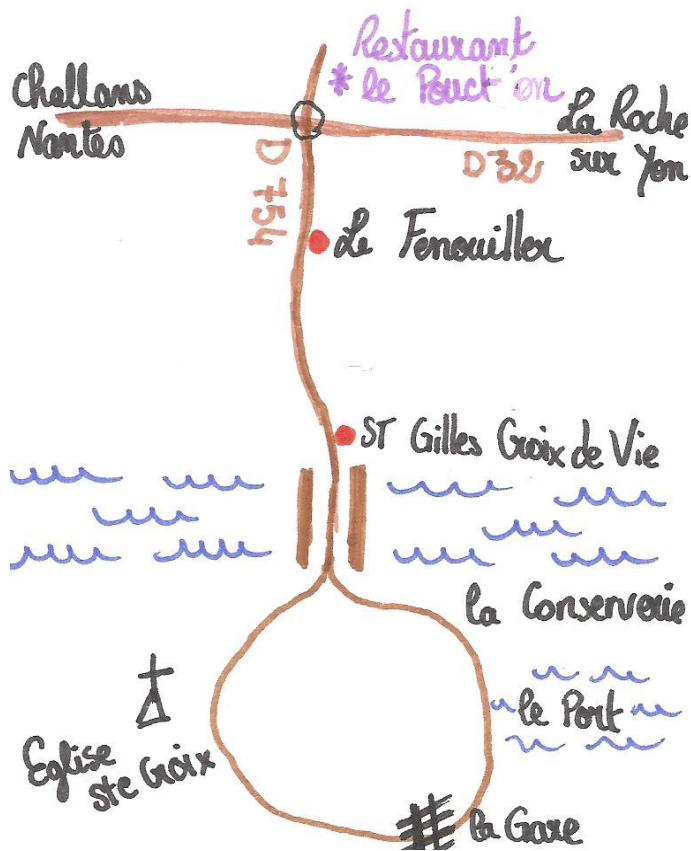
Hôtel IBIS Styles tél.02 51 55 50 39

Hôtel La Sterne tél. 02 51 55 09 50

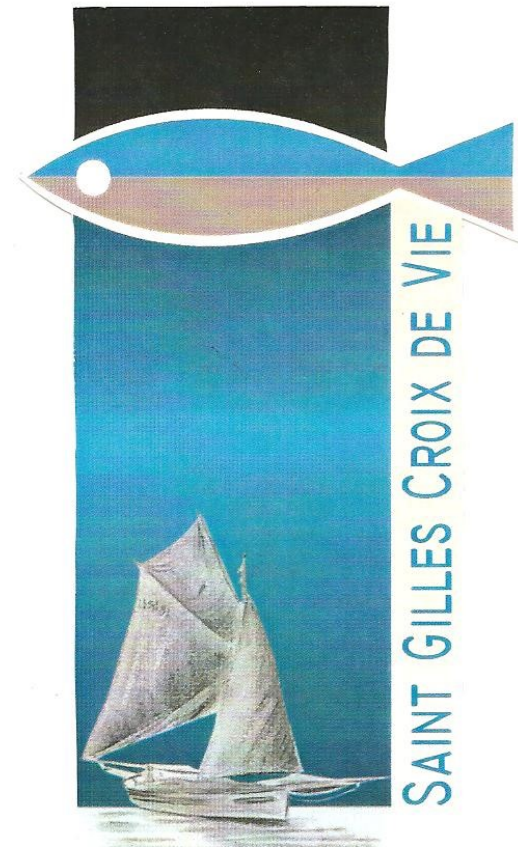
Hôtel Le Ceitya tél. 02 51 55 01 13

(référencés par la Confrérie)

Plan



L'Equipage de la Confrérie de la Sardine



Vous convie à sa Grande Marée
Le Samedi 19 octobre 2024
A l'Auberge du POUCT'ON
Au Fenouiller

Parrainée par

Avec le soutien de

Mme BILLON Annick
Sénatrice de la Vendée

M BUCHOU Stéphane
Député de la Vendée

M PERROCHEAU Thomas
Mme DURANTEAU Isabelle
Conseillers départementaux de la Vendée

M BLANCHET François
Maire de Saint Gilles Croix de vie
Conseiller Régional des Pays de la Loire
Président de la Communauté d'Agglomération du
Pays de Vie

Au programme

- 8h30 Accueil autour d'un buffet
à l'Auberge du Pouct'on
Prise des tenues d'apparat
- 9H30 Départ en car vers ST Gilles Croix de Vie
- 10h00 Défilé, départ du Vieux Port
- 10h30 Célébration en l'Eglise Ste Croix
(offrande selon votre convenance)
- 11n30 Départ en car au Ciné-Marine
- 12h00 Réception à Ciné-Marine par Mr le Maire
- 13h00 Présentation des Confréries
Cérémonie des Intronisations
- Vin d'honneur
- 14h30 Repas Gastronomique au POUCT'ON
- Animations – Tombola – Soirée dansante

MENU GASTRONOMIQUE

**Apéritif Sardinelle et
ses amuses bouches**

**Tatare de Saumon accompagné de
Ses Saint Jacques tièdes**

Homard froid de nos cotes

Trou Normand aux Agrumes

Filet de Bar et son beurre safrané

Duo St Marcelin et chèvre cendré

Sur lie de Mâche Vendéenne

Croquant d'automne aux Poires

Pétillant

Café — Eau de vie du Singe

Vin et eau compris

RETOUR DE PECHE

(Dimanche à 13h00)

Apéritif Sardinelle

Huitres fines claires

Blanquette de Veau avec ses garnitures

Fromage

Omelette Norvégienne

Vin au tonneau - eau -Café

BULLETIN RÉPONSE

À découper

XXXIIme Grande Marée

Le 19 octobre 2024

Confrérie.....

Nom Prénom

Adresse

.....
.....

Désire être à la table de.....

Buffet du matin et

Menu Gastronomique

Soit Repas x 90 €

Retour de pêche

Le Dimanche 20 octobre à 13h00

Soit Repas x 25 €

Total r..... €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à

consommer avec modération