



Fête Saint-Vincent



Boulangerie
Pâtisserie
PAPINEAU

LES COMPAGNONS DU CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Alphonse CARAVACA - 59, rue de Verdun - BP 105 - 11003 CARCASSONNE Cedex

Tél. 04 68 25 90 06 / 04 11 47 75 36

@ Service communication - Mairie de Carcassonne - Fotolia - e-picti-balloide photo



Samedi 18 janvier 2020

Programme

Fête Saint-Vincent



Défilé Confréries Bachiques 10h15 devant le Musée des Beaux-Arts

Bénédictin du vin Eglise St Vincent

Repas saisonnier 13h à la halle Prosper Montagné sur réservation

Animations musicales

Salle chauffée



CARCASSONNE
www.carcassonne.org

Informations 04 68 25 90 06 / 04 11 47 75 36





Fête Saint-Vincent

*La neuvième édition de la fête de la St Vincent, patron des vignerons,
aura lieu le samedi 18 janvier.*

C'est un grand moment de fête traditionnelle qui se prépare pour ce cru 2020.

Dès 10h15, Départ des confréries depuis le square Gambetta devant le Musée des Beaux-Arts. Animations avec les Echos de la Hyse, sonneurs de trompe de chasse accompagnés de la chorale du Chœur des Hommes des Corbières. Les participants seront guidés au fil des rues de la Bastide St Louis, avec un arrêt au Cercle Taurin pour un « verre de l'amitié », jusqu'à l'église Saint Vincent (anciennement église des Consuls).

Bénédiction traditionnelle du Vin par Luc Caraguel, Vicaire Général. Henri Ormières, organiste, enrichira ce moment de quelques morceaux d'orgue.

La suite se déroulera à la Halle Prosper Montagné pour un repas proposé par les compagnons du Club Prosper Montagné sans oublier les vins de la région qui accompagneront ce repas.

Réservation pour le déjeuner : en famille ou par table de 10 personnes à partager (amis, entreprises, clients, ...). Salle chauffée.

Informations réservations repas : 04 68 25 90 06 / 04 11 47 75 36

**13h : Apéritif
suivi du repas saisonnier**

MENU*

Apéritif

Canapé maison à la viande des grisons et confit de cerise griotte
Mini wrap de saumon fumé et fromage frais
Toast pain aux figues et foie gras à la framboise
Mini tartelette au pois chiche, sésame blond et piquillos



Filet de daurade à l'huile d'olive au yuzu sur sa vierge de légumes
Gressin aux noisettes torréfiées



Longe de veau d'Aveyron, pavé d'aligot et petits légumes de saison



Fromages



Opéra praliné

Dacquoise aux amandes ganache chocolat fleur de cao,
praliné et ses fines feuilles de chocolat



Café

Pain boulangerie Papineau
Vins de nos compagnons