



Ordre International des Anyssetiers

Commanderie des Landes



DAX, le 24 Novembre 2024

Chers Dignitaires,

Chers Amis,

*Comme prévu dans le calendrier de nos manifestations, nous avons le plaisir de vous inviter le **Samedi 14 décembre 2024 à 12h30.***

« A notre repas festif de fin d'année »

au restaurant « Gnàc é Pause », 284 route de Peyrehorade - SAINT LON LES MINES



Le Chapitre de la commanderie des Landes se réjouit de pouvoir vous retrouver nombreux à l'occasion de cette traditionnelle rencontre amicale, préalable aux fêtes de Noël. Nous comptons sur tous les Maîtres Anyssetiers et leur famille. Les sympathisants, amis et possibles futurs Anyssetiers sont aussi les bienvenus naturellement. N'hésitez pas à les solliciter et leur communiquer si besoin notre invitation.

**« L'Amitié tu dispenseras,
A tous les peuples moultement. »**

*Jean-Louis BAILLY
Grand-Maître*

Cocktail/ Tapas

(servi autour des tonneaux dans la salle de réception)

Olives marinées maison, dips et toasts grillés à l'huile d'olive, cappuccino de panais à la pomme et crème légère au oivre de Timuth, cromesquis de ris de veau et laquage cacahuète, assiettes de jambon ibérique et guindillas

Boissons : apéritif anisé, sangria blanche, jus de pomme artisanal, jus d'orange

Le menu qui vous est proposé

Mousse de pomme de terre truffée, échalote confite au jus de bœuf et choufleur rôti

au choix

Dos de cabillaud en croute d'herbe, risotto d'orge aux trois betteraves, sauce vin blanc aux algues (chioggia jaune, chioggia rose et betterave rouge)

ou

Côte de veau « première » cuite à basse température, espuma au lard, duo de pommes de terre et confit d'oignon rouge

Profiterole glace vanille de madagascar, pralné cacahuètes et noix de pécan, sauce chocolats au piment d'Espelette

Vin rouge (Miedes-Catalayud 100% grenache)

Vin blanc (Côtes de Gascogne du Domaine Chiroulet - terres blanches)

Café

* * * * *

✂.....✂.....✂.....✂.....

COUPON RÉPONSE

NOM - Prénom :

Sera présent au repas de fin d'année au prix de 50 € / personne

Accompagné de :

TOTAL : 50 € X.....=

Merci de bien vouloir indiquer votre choix entre :

- le Dos de cabillaud en croute d'herbe, risotto d'orge aux trois betteraves...

ou

- la Côte de veau « première » cuite à basse température, espuma au lard

puis de renvoyer ce coupon-réponse par mail accompagné de votre règlement à notre Argentière Géraldine LABEQUE, **avant le 06 décembre 2024, délai de rigueur** :

- soit par chèque, à l'ordre de O.I.A. Commanderie des Landes, au 5 rue Saint Ursule / 303 résidence Praesidium / 40100 DAX
- soit par virement sur le compte de notre Commanderie

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB
10057	19005	00020552502	13
IBAN International Bank Account number			
FR76	1005	7190	0500
		0205	5250
			213

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Ordre International des Anysetiers - Commanderie des LANDES

Siège social : Grande Brasserie de l'Atrium / 1 cours du Maréchal FOCH - 40100 DAX

Grand Maître Jean-Louis BAILLY - tel : 06 88 87 45 47 - mail : j.louis.bailly@orange.fr