



# événement

## UN MOMENT GASTRONOMIQUE

CHEZ

Jean-Michel LORAIN – La Côte Saint-Jacques  
Vendredi 8 Novembre 2019

***Ce rendez-vous chez un des plus grands chefs français actuels est en fait un déjeuner, servi en petites portions et intitulé « brunch de la Côte Saint-Jacques ». Il varie au gré des saisons, et à titre d'exemple nous vous communiquons un « programme » récent :***

**Sur votre table**

*Bisque de homard, tempestini et crème de ciboulette  
Tartine de jambon du Morvan et crème de Mont-d'Or  
Coussin croustillant de canard confit à la menthe fraîche  
Jambon grillé maison à la Chablisienne  
Royale de Foie gras et crème de maïs  
Gaspacho de chou rouge et topinambour au vinaigre de riz  
Fine omelette roulée aux champignons sauvages  
Lucullus de foie gras et volaille au vin de noix  
Roulade de maquereaux marinés et achards de courge aux agrumes  
Carpaccio de Saint-Jacques et petits légumes aigre doux  
Moules de Bouchot en tempura, gribiche de pamplemousse  
Douceurs du moment*

**A votre disposition**

*Les Pains et les Viennoiseries - Beurre - Confitures - Miel - Fromages affinés et Fromage blanc aux Herbes, Fruits frais*

**Les boissons du brunch**

*Café, Thé, Chocolat, infusion d'Herbes et de Fleurs  
Eaux plates ou gazeuses « Fresh », Jus de Pomme de la Forêt d'Othe*



La Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*

14, faubourg de Paris - 89300 Joigny - France  
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - [lorain@relaischateaux.com](mailto:lorain@relaischateaux.com)

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

*Evidemment, nous ne nous contenterons pas que des boissons proposées pour le brunch.*

*Pour nous accueillir, une coupe de champagne, accompagnée d'amusettes nous sera servie dans un des salons de l'hôtel, salon privatisé pour le Cercle François 1<sup>er</sup>. Quant au déjeuner, il sera servi dans une autre salle privatisée.*

*Un tel menu ne se concevant pas sans vin, ce seront deux crus de la Côte Saint-Jacques qui vous seront proposés :*

- *Un bourgogne chardonnay.*
- *Un vin gris, assemblage de cinq cépages, Tressot, Malbec, Pinot noir, Pinot gris et Sauvignon.*

*Le fondateur de ce vignoble n'est autre que Michel Lorain, père du chef actuel.*

*Exceptionnellement, cette journée ne sera que gastronomique, aucune visite culturelle, telle que monument, site ou établissement industriel ne sera prévue à cette occasion.*

*Néanmoins, notre interlocutrice à la Côte Saint-Jacques, Madame Pâquerette Jacquemin, nous commentera le repas et les vins ; elle fut pendant 15 ans responsable du vignoble et de l'élevage des vins. A l'issue du déjeuner, elle nous proposera une visite privée de ce magnifique et très original établissement. Trois générations ont déjà marqué l'histoire de cette maison.*

## **Prix de la journée 124.00 €**

<b>Départs :</b>	10 h 15	Tour Warnery	10 h 30	Carrefour des Maréchaux
	10 h 20	Château de Fontainebleau	10 h 35	Place Orloff
	10 h 22	Mairie de Fontainebleau	10 h 40	Avenue des Carrosses
	10 h 25	Place de l'Etape	10 h 45	Piscine de la gare

**Retour** à Fontainebleau Tour Warnery vers 17 h 00

**Organisateur** de la sortie : **Jacques LEMOINE**, Tél. Portable : 06.81.48.89.34

**Conditions générales** : se reporter à la circulaire : "Conditions générales d'inscription au Cercle et à ses différentes activités". Les inscriptions seront prises dans leur ordre d'arrivée au Cercle. Tout bulletin incomplet sera retourné avec son chèque de réservation. L'inscription ne sera alors effective qu'à réception d'un nouveau bulletin dûment rempli.

### **Bulletin d'inscription**

**À renvoyer exclusivement par courrier affranchi** au Cercle François 1<sup>er</sup> - 26, rue de la Cloche - 77300 Fontainebleau



Nom : ..... Prénom : .....

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Portable 1 : ..... Portable 2 : .....

Ci-joint un chèque de 124.00 € par personne, soit un total de ..... € à l'ordre du Cercle François 1er

Lieu de montée dans le car : .....

Attention ! Veuillez inscrire au dos de votre chèque le code et le nom de l'activité :

**Gastronomie 20604 JL**