



Dîner d'Automne – Dernier Événement de l'Année 2025

Gentes Dames,
Messires,

L'automne pare nos tables de ses plus belles couleurs et invite à la convivialité. Afin de clôturer l'année en beauté, le Commandeur et le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers ont le plaisir de vous convier à notre **Dîner d'Automne le samedi 22 novembre 2025 à midi au restaurant *La Goutte*, chaussée de Tirlemont 16 à 4261 Latinne.**

Comme l'année dernière, ce moment de partage et de fraternité bacchique s'articulera autour d'un menu **Terre** ou **Mer** au choix, dont vous trouverez le détail ci-après.

Merci de confirmer votre présence par mail à l'adresse bacchussecretariat.liege@gmail.com avant le **15 novembre 2025**, en précisant votre **choix de menu (Terre ou Mer)**. Votre réservation sera définitive après versement de la somme de 85 € par personne sur le compte des Chevaliers de Saint-Bacchus Liège nr BE13 7320 6459 1139.

Nous espérons vous y retrouver nombreux.

Par Saint Bacchus, Aymons nous.

Guy Legros

Commandeur Chef de clan



Apéritif et zakouskis froids et chauds

Cava Mistinguett

Menu Terre

Déclinaison de foie gras en terrine, chaud au balsamique et en sucette aux éclats de fruits secs

Côtes de Gascogne Elisabet

Filet de gibier, sauce au Banuyls, croquettes aux amandes et légumes d'hiver

Chateau des Gravières Graves

Brownies au chocolat/noisette, glace caramel beurre salé

Menu Mer

Croquettes de crevettes sur salade composé et wakamé, mayonnaise bisqué

Pietri blanc Ile de Beauté

Filet de sébaste cuit sur peau, stoemp aux potimarron et sabayon au vin blanc et noix

Pietri blanc Ile de Beauté

Poire cuite au sirop et éclat de meringue

Café



