****

**COMMANDERIE**

**DES**

**COSTES DU RHÔNE**

**99E CHAPITRE DE LA**

**BARONNIE DE QUÉBEC**

**SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE QUÉBEC**

**890 boulevard du Lac, Québec**

**25 novembre 2022**

****

**MENU DÉGUSTÉ ET VINS SERVIS**

**Vin d’accueil**

G Mousseux, 2019, Vignoble Gagliano (Québec)

Bouchées : Arancini au fromage 1608,

Corolle au canard Teriyaki et au sésame,

Torchon de foie gras et chutney de physalis

**Premier service**

Tartelette champignons et fromage Comté

**Deuxième service**

Potage du moment

**Troisième service**

Filet mignon de veau

Gratin dauphinois et Ratatouille

**Quatrième service**

Bavarois aux poires

**Vin blanc**

E. Guigal, Côtes du Rhône

**Vin rouge**

Côtes du Rhône Rouge, 2018 de Vidal Fleury

**Café, thé ou infusion**

**Une image contenant texte, tissu

Description générée automatiquement**

**INTRONISATIONS**

**au titre de chevalier de la**

**Commanderie des Costes du Rhône**

**Nobles Seigneurs :** Bruno Perrone

Jean-Louis Bazin

François Potus

**Faites à Québec par le** François Gosselin

**Consul de la Baronnie**

**de Québec,**

**L’Ambassadeur des** Kino Gros-Louis

**Premières Nations,**

**Les Commandeurs,** Sylvie Grenier, Lyne Pelletier

Michel Deblois

**L’Officière**  Joan Delisle

**Les vins en dégustation**

E. Guigal, Saintes Pierres de Nalys,

Châteauneuf-du-Pape, 2017

Le Mas des Flauzières, Gigondas,

Grande Réserve, 2018

Domaine Le Sang des Cailloux,

Vacqueyras Floureto, 2019