

COMPAGNONS DE ROUBICHOUX

Siège social : Hameau de ROUBICHOUX - 11230 SONNAC SUR L'HERS - Tél. : 06.77.06.83.02

e-mail : pierre-benet@wanadoo.fr

Hameau de Roubichoux, le 1er Septembre 2017

14^{ème} FÊTE DU HAMEAU DE ROUBICHOUX
Dimanche 1^{er} OCTOBRE 2017

- PROGRAMME -

- 8 h 30 à 9 h 30 : **PETIT-DÉJEUNER** au Champ de la Vigne, préparé par l'équipe des Compagnons (Jean-Paul, Richard, Bruno, Michel, Damien, Philippe, Thérèse...)
- 9 h 30 à 12 h 00 : **VENDANGE À L'ANCIENNE** de la Vigne avec les chevaux comtois
- 12 heures 30 : **CHAPITRE** de la Confrérie au Théâtre de Verdure
- 13 heures : **APÉRITIF** avec dégustation du Chardonnay de la dernière Vendange de la Vigne de Roubichoux – Cuvée 2016
- 13 heures 30 : **REPAS DE FÊTE** (Réservation obligatoire avant le 25 SEPTEMBRE 2017)
- 16 h 00 à 19 h 00 : Visite des sites de la Vigne, de la Chapelle et des ruines du Château du « Kerkorb »

- ORGANISATION -

Cher Compagnon, Cher Ami, pour faciliter l'organisation de cette journée, nous avons limité le repas de Fête à 15 grandes tables rondes. Les inscriptions au repas seront effectives après réception du règlement par chèque et comptabilisées dans l'ordre des dates de réception, dans la limite de 150 personnes. **NOTA BENE** : au-delà de ce nombre, les inscriptions surnuméraires seront retournées. Il est donc indispensable de nous renvoyer le coupon-réponse de participation que vous trouverez ci-dessous **avant le 25 SEPTEMBRE 2017**, accompagné de votre règlement pour le Repas de Fête, adressé à **Pierre BÉNET, 13 Rue Marcelin Albert, 11300 CÉPIE**. Merci de votre compréhension.

Pour tout renseignement ou toute suggestion, veuillez contacter **Pierre BÉNET** au 06.77.06.83.02.

COUPON-RÉPONSE À RETOURNER AVANT LE 25 SEPTEMBRE 2017**TARIF DE LA JOURNÉE FESTIVE : 30 € par participant**

Monsieur et Madame :

accompagné(s) de :

	NOMBRE DE PARTICIPANTS
* Participation PETIT-DÉJEUNER	<input type="text"/>
* Participation VENDANGES	<input type="text"/>
* Participation REPAS DE FÊTE	<input type="text"/>
* Règlement par chèque TOTAL.....	<input type="text"/>

*15^{ème} FÊTE DU HAMÉAU
DE ROUBICHOUX*

DIMANCHE 1^{ER} OCTOBRE 2017

- PROGRAMME DE LA JOURNÉE FESTIVE -

- 8 h 30 à 9 h 30 : *PETIT-DÉJEUNER* au Champ de la Vigne, préparé par l'équipe des Compagnons (Jean-Paul, Richard, Bruno, Michel, Damien, Philippe, Thérèse...)
- 9 h 30 à 12 h 00 : *VENDANGE À L'ANCIENNE* de la Vigne avec les chevaux comtois
- 12 heures 30 : *CHAPITRE* de la Confrérie au Théâtre de Verdure
- 13 heures : *APÉRITIF* avec dégustation du Chardonnay de la dernière Vendange de la Vigne de Roubichoux – Cuvée 2016
- 13 heures 30 : *REPAS DE FÊTE* préparé par la Grande Brigade des Compagnons
- 16 h 00 à 19 h 00 : Visite des sites de la Vigne, de la Chapelle et des ruines du Château du « Kerkorb »

- MENU VIGNERON -

Salade gourmande du Vigneron et autres surprises...
Vin Blanc - Vin Rosé

Tournedos grillé (Bœuf du Pays de Sault)
Pomme de terre « préparation spéciale »
Vin Rouge du Languedoc

Le « Trou du Kerkorb » avec les prunes, le sorbet poire, et l'Eau de Roubichoux

Plateau de Fromages régionaux

Dessert « maison » : *LE ROUBICHOUX* de Thérèse
CRÉMANT de LIMOUX

Fruits et raisins de table du Clos Kerkorb

Café
Eau Bleue de la Source du Verger de Roubichoux