

Hôtel Chandouineau

Redon

Tél 02 99 71 02 04

Hôtel de France

Redon

Tél 02 99 71 13 20

Bel Hôtel

Redon

Tél: 02 99 71 10 10

Hôtel Restaurant

Le Parc de la Briandais

44780 Missilliac

Tél: 02 40 88 32 66

Ibis Budget

Redon

Tél: 08 92 70 12 59

Chambres d'hôtes:

Ludivine TERRIEN

St Dolay

Tél :06 77 08 70 42

mail: auvaldevilaine@free.fr

Pour autres chambres d'hotes et gites s'adresser à la
maison du Tourisme de Redon

Tél: 02 99 72 72 11



CONFRERIE DU
MARRON
DE REDON
EN BRETAGNE

Vous invite à son Chapitre

Suivi de la soirée de gala

Le SAMEDI 12 OCTOBRE 2019

(Soirée ouverte à tous sur réservation, tenue correcte exigée)



SAS H.R. CHANDOUINEAU
Chef cuisinier Yannick VOISIN

RESTAURANT – HOTEL

*Spécialités régionales – Repas d'affaires
Salon particuliers – Cocktail
Et son service traiteur
Séminaire – Mariages*

10 Avenue de la Gare – 35600 REDON

Tel. 02 99 71 02 04

mail: hotel.chandouineau@orange.fr

PROGRAMME DU CHAPITRE

◇ Cloître Saint Sauveur

9h30 -Accueil et mise en habit des confréries

◇ Hôtel de Ville:

11h00 – Proclamation du Marron littéraire
prix de l'Art de vivre édition 2019

12h00 Réception officielle de la Municipalité de REDON

◇ Cloître Saint Sauveur:

12h30 -Début du service du buffet

◇ Place Saint Sauveur

14h30 – Rassemblement et départ du défilé
avec le bagad Nominoë de REDON

◇ Cinéma MANIVEL de REDON

15h00 --Proclamation des meilleures terrines de volaille aux marrons
avec le concours de sponsors
Chapitre solennel cérémonie d'intronisation -Photos

◇ 17h30 Retour en défilé vers le Cloître St Sauveur pour reprendre
les effets personnels et déguster chataignes grillées avec une bollée
de cidre

◇ Salle des Ardoisières à Sainte Marie de Redon

19h30 –Accueil – Diner de gala animé par : ELYSA Orchestre

Salle des Ardoisières
SAINTE MARIE de REDON

SOIREE de GALA

ANIMEE par l'orchestre ELYSA

Dîner proposé par

Yannick VOISIN

Chef cuisinier au restaurant Chandouineau

Samedi 12 octobre 2019

MENU

Cocktail de bienvenue avec ses mises en bouche
et son pétillant

- Aumônière de saumon fumé, crabe et légumes croquants

- Filet de canette, sauce à l'orange, légumes de saison

- Croustillant de brie, poire pochée au vin et épices,
salade verte

- Le délice de la confrérie.

-Café et ses mignardises

Vins blanc : Domaine de Cauquelle

Vin rouge :Medoc Château Vieux Maurac

Champagne à table 20€ la bouteille

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération*

Bulletin d'inscription
Votre inscription devra être confirmée
Par le bulletin joint à l'invitation

*A retourner par mail à: contact@confreriedumarron.com
Ou : 3 rue de la Polhaie 44530 Saint Gildas des Bois
Renseignement tél: 06 14 38 25 81

Sollicitation adressée par:

.....

Confrérie nom et adresse

.....

.....

tel:

Mail (obligatoire).....

◇ Buffet du midi 14€/pers X.....=.....€

◇ Soirée de gala 59€/pers X.....=.....€

Soit un total de =.....€

*****Confirmation de votre participation à la soirée de Gala par un chèque établi à l'ordre de la confrérie du Marron de Redon. Ce dernier sera débité après la soirée de gala***

*Demande d'intronisation et CV

À retourner uniquement à l'adresse mail ci dessous
contact@confreriedumarron.com

Nom.....

Prénom.....

Profession ou retraité de:

Présentation de votre confrérie:.....

.....

.....

Anecdotes concernant l'impétrant:

.....

.....

.....

.....

(4 lignes maximum)

(à envoyer par mail: contact@confreriedumarron.com)

Intronisation : 50€/pers X=.....€

Promotion : 25€/pers X=.....€

Soit un total de =.....€

*Une intronisation est offerte pour toute confrérie qui le demandera et qui est représentée par 3 de ses membres en tenue participant à la soirée de gala ou par réciprocité.