

Confrérie de la Truffe de Bourgogne

3 rue Gambetta 21120 Is sur Tille

Jean-Louis Mangel Grand Maître

Les hauts Dignitaires

Vous convient au

Déjeuner des Confrères de la Truffe de Bourgogne

Le Dimanche 30 Novembre 2025

Restaurant Les Combottes

16 route de Dijon

2 1380 EPAGNY

Restaurant Tél : 0380413021

Chef : Benoit Bruley



*Rendez-vous à 12h pour passer à table. Merci à nos confrères de porter leurs belles médailles.
Des intronisations seront faites au cours du repas.*

La participation de votre confrérie en tenue à ce Chapitre (minimum 3 personnes) vous donnera la faveur d'une intronisation offerte pour l'un de vos membres.

**COUPON D'INSCRIPTION A FAIRE PARVENIR AU PLUS TARD
LE 23 NOVEMBRE 2025**

Inscription, Sur HelloAsso :

<https://www.helloasso.com/associations/confrerie-de-la-truffe-de-bourgogne/evenements/chapitre-et-dejeuner-des-confreres-de-la-truffe-de-bourgogne>



Ou par chèque à l'ordre de Confrérie de la Truffe de Bourgogne. Les chèques sont à envoyer ou à déposer au
Domaine Rion 8 route nationale 21700 VOSNE ROMANEE

M. – Mme
Email Adresse.....
.....
..... Tél.....

Souhaitent réserverrepas du 30 novembre à 75€ **par personne**.

Souhaitent réserverrepas du 30 novembre à 28€ **par enfant** (menu comme adulte en petites portions)

Souhaitent réserverrepas du 30 novembre à 15€ **par enfant** (menu sans truffe : entrée, volaille purée, moelleux au chocolat)

Souhaitent réserver Intronisation à 50 € par personne,
(Fiche renseignements jointe ou sur notre site à renvoyer avant le 15/11/2025)

Soit total..... Euros

Pour la mise à jour de notre fichier, veuillez indiquer les noms de vos invités déjà intronisés et vos souhaits de plan de table. Si vous désirez une confirmation d'inscription merci de bien noter votre email :

MENU

Apéritif

Apéritif de la Confrérie

L'œuf de poule brouillé dans sa coquille
Mini gougère au fromage frais et à la truffe
Beurre de truffe et son pain

Repas

Marbré de foie gras de canard à la truffe de Bourgogne,
Pain d'épice toasté

Filet de poulet de Côte d'Or truffé cuit à basse température,
Snacké sur peau et jus corsé truffé
Purée aux trois tubercules et mini légumes glacés.

Duo de fromages affinés à la Truffe
Brie et Crémeux de Bourgogne

Trilogie de desserts gourmands à la truffe de Bourgogne
« Choux chantilly, panna-cotta et crème brûlée »

Vins inclus

Un verre de Bourgogne blanc chardonnay 2021
Un verre de Bourgogne Côte d'Or 2023

Café, Mignardises, Eaux Velleminfroy

Vous pouvez amener vos vins tirés du sac pour le plaisir du partage !

Droit de bouchon offert par le restaurant
carte des vins du restaurant à disposition des convives

L'association ne peut, en aucun cas, être tenue responsable du comportement des convives
ni des effets pouvant en découler.