

VENDREDI 24 MAI 2024

20h00

Accueil des Confréries au restaurant
"Le Jean" 1 rue de la Tonnellerie à
Perpignan

SAMEDI 25 MAI 2024



9h00

Départ des hôtels en bus et en voitures
Visites de 2 Domaines Viticoles

9h30

Visite de la Cave viticole
DOM BRIAL à BAIXAS
Dom Brial, producteur de vins du
terroir catalan, rassemble 200
vignerons. Niché au cœur du sud de la
France, à Baixas, dans un petit village
du Roussillon.

Les Aspres

Rondeur, souplesse et volupté sont le relief des vins
du cru des Aspres avec de multiples saveurs selon
ses coteaux.

Ses arômes varient entre fruits rouges (cerises,
framboises, mûres), quelques notes épicées,
boisées ou encore saveur réglisse.

11h00

Visite du Domaine Château Planères à
St-Jean-Lasseille, vigneron indépendant
depuis 4 générations

12h30

Repas ¹⁰⁰% Catalan

Tapas salaisons et manchego

Boles de picolat

Crème Catalane

Vins blanc, rosé, rouge du Château
Planères



16h30 Conférence au Centre Culturel
Christian Bourquin St-Féliu d'Amont
Historique de la Commende Majeure
de Roussillon par Bernard Rieu.



Gastronomie du Roussillon en
1374 par Jean Plouzenec et
Henri Ronde



20h30 Dîner de Gala
Au restaurant le YUCCA
Allée des Chênes à Perpignan

Apéritif

et amuses-bouche

Cocktail Riv'Tonic

Tataki de thon sur croûton d'ail noir

Aceras de boudin noir et blanc

Feuilletés de saucisse cargolade

Coca de saumon gravlax au citron caviar Canapés aux
fromage blanc persillé et asperges vertes

Entrée

Duo de crevette et homard en tartare au Yuzu Sur lit
d'avocat du Roussillon

Chips de pain maison

Plat

Longe de veau « Rosée des Pyrénées » aux morilles

Tartelette de légumes printaniers

Dessert

Gourmandises de fraises Pistache glacée

Café

Vins

Dom Brial blanc et rouge



DIMANCHE 26 MAI 2024

CHAPITRE SOLENNEL

Lieu de Rendez-vous : Stade Aimé Giral (Allée Aimé Giral) PERPIGNAN

8h30 - 9h30

Petit-déjeuner (sucré, salé) et mise en tenue

9h45

Départ en bus

10h00

Défilé en Centre-ville de Perpignan

11h30

Retour en bus au Stade Aimé Giral

12h00

Chapitre Solennel



13h00

Banquet

APÉRITIF en Buffet

Les pièces cocktails froides

Mini navette de poulet au curry

Bun's au saumon fumé, Wraps

Mousse d'artichaut fêta

Bretzel de poivrons confit et anchois

Pain boule kiwi crabe

Mini bouché Oignons de banyuls manchego et oignons piekuls

Les mini-verrines froides

Mille-feuille de chèvre poire litchis

Crevette panko (chapelure Japonaise) et son velouté

Pièces cocktails chaudes

Escargotine,

Crevette en cocon de pomme de terre Saveur exotique

Velouté de poireau et foie gras

Croustillant de gambas verveine aigre douce

Animations plancha

Gambas, thon, Noix de Saint-Jacques, seiche,

Foie gras poêlé

Couteaux de mer vinaigrette huile d'olive piment d'Espelette et noix de cajou et coriandre

PLAT À TABLE :

Filet mignon de porc abricot romarin et son écrasé de pomme de terre

Fromage et panaché de salade

Gâteau Anniversaire réalisé par Olivier BAJARD,

Champion du Monde des desserts et Meilleur Ouvrier de France.

VINS : Rouge, Blanc, Rosé

Côtes du Roussillon. Côtes du Roussillon Villages, IGP

Côtes Catalanes



COMMENDE MAJEURE DE ROUSSILLON



ACADEMIE DES CONFRERIES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

650 ANS ET LES 60 ANS DE LA NOUVELLE PATENTE DE LA COMMENDE MAJEURE DE ROUSSILLON



**Promouvoir la vigne, le vin et les vigneronns du Roussillon
VIVA !!! VIVA !!! VIVA!!!**