



## *Confrérie des Rillauds d'Anjou et des Vins de Brissac*

**120<sup>ème</sup> chapitre  
Samedi 6 juillet et  
Dimanche 7 juillet 2013**

Cher Confrère,

Le Marquis de Brissac, Grand Maître de Cérémonie,  
Le Grand Maître de la Confrérie, Jean RUAULT,  
et les dignitaires de la Confrérie,

vous convient à honorer de votre présence le 120<sup>ème</sup> chapitre dans le cadre des festivités annuelles de la Rillaudée de Brissac. Cette année la Confrérie fêtera aussi ses 40 ans.

A cette occasion, le samedi 6 juillet, après la visite de la mine bleue de Noyant-la-Gravoyère (près de Segré) un dîner-spectacle aux chandelles aura lieu au château de Brissac.

Le dimanche en plus de la manifestation habituelle un lâcher de 400 ballons sera effectué.

Vous trouverez ci-dessous le programme de ces 2 journées..

**La participation demandée à chaque convive est de 70 Euros pour le samedi (55 € pour le dîner-spectacle seul au château) et de 70 Euros pour le dimanche.**

Une intronisation est offerte pour 3 personnes en tenue restant au repas du dimanche midi. Vous pouvez aussi demander une intronisation payante. Le coût est de 56 Euros. Pour la bonne organisation de cette journée, merci de **retourner le bulletin ci-joint avant le 16 juin, accompagné du règlement..**

Dans l'espoir de vous compter parmi nous, et en vous assurant du plaisir que nous aurons à vous accueillir nous vous prions de croire en nos sentiments confraternels

Le Grand Maître,  
Jean RUAULT

### **Samedi 6 juillet 2013**

A partir de 11 h 30 : Accueil au salon de thé à l'entrée du château de Brissac **et Buffet**

14 h 00 - Départ en car pour la visite de la mine bleue à Segré (attention descente en profondeur)  
Pour ceux qui ne visite pas la mine bleue : Visite guidée du Château de Brissac et du parc  
puis découverte du jeu de boules de Fort

19 h 15 - Retour de la mine bleue

20 h 30 - **Dîner-spectacle aux chandelles au Château de Brissac**  
(tenue de soirée exigée)

### **Dimanche 7 juillet 2013**

9 h 00 - Accueil des Confréries à l'échansonnerie au château de Brissac

10 h 00 - Départ en défilé du parc du château pour le centre ville

10 h 30 - Présentation des confréries sur le podium  
Proclamation du résultat du concours de rillauds.  
Remise d'un chèque à l'association Perce Neige

11 h 15 - Départ du défilé pour le vin d'honneur à la mairie de Brissac.

12 h 00 - Reprise du défilé pour le Parc du Château

12 h 30 - Lâcher de ballons, photos des Confréries et Intronisations dans le Parc

14 h 15 - Départ pour l'apéritif et le déjeuner dansant au Fief de la Thioire à Juigné sur Loire.  
(11 chemin du Bois Guillou - Tél. 02.41.91.91.84 )



CONFRÉRIÉ DES RILLAUDS ET DES VINS DE BRISSAC  
ET DES VINS DE BRISSAC

## **BULLETIN D'INSCRIPTION POUR LE SAMEDI 6 JUILLET**

**à retourner avant le 16 juin 2013  
avec le règlement (distinct du dimanche)**

Nom de votre Confrérie : .....

Adresse du secrétariat (ou correspondance) : .....

Adresse mail de votre confrérie : ..

Noms et prénoms des convives présents:

.....  
.....  
.....  
.....

Adresse mèl pour vous joindre si besoin :

Et Tél :

\* \* \* \* \*

- Participation **seulement** au **diner-spectacle aux chandelles** au château de Brissac -  
Nombre de personnes pour le soir seulement : ..... x 55 € = .....Euros

### **OU BIEN**

- Participation à la **journée complète** du **samedi 6 juillet** - Nombre de personnes : ..... x 70 € = .....Euros

**comprenant :** buffet de midi (nombre de personnes : ..... )  
visite de la mine bleue (nombre de personnes : ..... )  
Attention descente dans la mine en profondeur

**ou** pour ceux qui ne participent pas à la visite de la mine :  
Visite du château, du parc et  
découverte du jeu de boules de fort (nombre de personnes : ..... )  
Diner aux chandelles au château de Brissac

\* \* \* \* \*

Ci-joint règlement par chèque à l'ordre de "Confrérie des Rillauds et des Vins de Brissac"

**A joindre impérativement.** (il ne sera pas fait de réservation sans règlement)

\* \* \* \* \*

**Adresse d'envoi :** Confrérie des rillauds et des vins de Brissac – M. RAYNARD Gilles  
21 montée de la hutte – 49320 BLAISON-GOHIER  
Tél : 02 41 57 11 13 et 06.62.08.11.13- E-mail : graynard@libertysurf.fr



ԸՅՈՒԹՐՔՆՐԿԵ ՉԵՏ ԳՏԼԼՔԱՉՏ Գ'ՁՅՄԿՅՈՒ  
ՅԵ ՉԵՏ ՆՅՄՆ ՉԵ ԹՐԿՏՏՁԸ

**BULLETIN D'INSCRIPTION pour**  
**Le 120<sup>ème</sup> chapitre du dimanche 7 juillet 2013**

**à retourner avant le 16 juin 2013**  
**avec le règlement (distinct du samedi)**

Nom de votre Confrérie .....

Adresse du secrétariat (ou correspondance) : .....

.....

Adresse mail de votre confrérie : ..

Noms et prénoms des convives présents:

.....

.....

.....

.....

Adresse mèl pour vous joindre si besoin :

Et Tél :

\* \* \* \* \*

Soit : Nombre de repas .....x 70 € = ..... €

Intronisations .....x 56 € = ..... €

**Total:** = ..... €

**1 Intronisation gratuite pour 3 dignitaires au repas**

(Dans cette éventualité, veuillez compléter la demande d'intronisation ci-jointe)

\* \* \* \* \*

Chèque à l'ordre de la **Confrérie des Rillauds d'Anjou et des vins de Brissac**

à adresser à : Confrérie des rillauds et des vins de Brissac – M. RAYNARD Gilles

21 montée de la hutte – 49320 BLAISON-GOHIER

Tél : 02 41 57 11 13 et 06.62.08.11.13- E-mail : graynard@libertysurf.fr

Les inscriptions non accompagnées du règlement ne seront pas prises en compte



# CONFRÉRIE DES RILLAUDS D'ANJOU ET DES VINS DE BRISSAC

**120<sup>ème</sup> chapitre du dimanche 7 juillet 2013**

## DEMANDE D'INTRONISATION

à joindre à votre inscription

\* \* \*

1 intronisation gratuite pour 3 dignitaires au repas  
(prix d'une intronisation payante : 56 €)

Nom exact de la Confrérie : .....

Adresse secrétariat de votre confrérie : .....

.....

Adresse mèl de votre confrérie : .....

Nom du grand maitre : .....

\*\*\*\*\*

**Nom et prénom de l'intronisé :** .....

Titre (ou fonction) dans la confrérie.....

Profession ou activité : .....

Adresse : .....

..... Tél. : .....

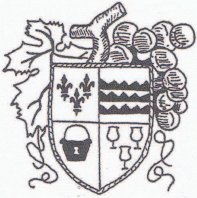
Votre adresse mèl si possible: .....

Informations diverses : CV, anecdotes, activités secondaires etc...):

-

-

Age :



**CONFRÉRIE  
DES RILLAUDS D'ANJOU  
ET DES VINS DE BRISSAC**

**Quelques hôtels sur la région  
autour de Brissac et Juigné sur Loire**

**Hôtel et Chambres d'hôtes à BRISSAC-QUINCE**

- Hôtel le Castel - 2\*\* - **Déjà réservé cette année** pour mariage le 6 juillet
  
- **Chambres d'hôtes** : Christine Moreau - La demeure du Goupil  
Route d'Angers - Tél : 02 41 66 62 40  
Site internet : <http://www.demeure-du-goupil.com>  
(remise pour les confréries)

**Hôtels et Chambres d'hôtes à proximité de Brissac ou du lieu de soirée**

DAVIAU François - Moulin de Clabeau - 49320 VAUCHRETIEN - Tél : 02 41 91 22 09

Hôtel-restaurant « le Bosquet » - 2 rue Maurice Berne 49130 LES PONTS DE CÉ—Tél : 02 41 57 72 42

A 1 km environ du Fief de la Thioire - Direction Murs-Erigné puis les Ponts de Cé -  
Tout au début sur la D960 à gauche face à la D132 (route des bas de Juigné su Loire) -

**Autres d'hôtels Angers et les Ponts de Cé**

**Hôtel Le Progrès** - 26 rue Denis Papin - 49100 ANGERS - Quartier Gare - Tél : 02 41 88 10 14  
Demander Tarif pour la Confrérie des Rillauds d'Anjou de Brissac:

Hôtels \*\*\*

Mercure 1 Place Mendès France Tél : 02 41 60 34 81

Hôtel de France - place de la gare - Tél : 02.41.88.49.42

Hôtels \*\*

Hôtel KYRIAD 62 Av Galliéni—Tél 02.41.44.02.74

Hôtel Première classe - 22 rue Paul Pousset - 49130 Les Ponts de Cé - Tél : 02.41.69.42.63  
A proximité autoroute A 87

**CONFRERIE GASTRONOMIQUE DES RILLAUDS D'ANJOU ET DES VINS DE BRISSAC**

6 et 7 juillet 2013

\*\*\*\*\*

**MENU du SAMEDI SOIR - 40<sup>ème</sup> anniversaire**

\*\*\*

**Apéritif, toasts et verrine**

**Assiette du Marquis**

**(foie gras, Magret fumé, rillauds tièdes s/mesclun de salade)**

\* \* \* \* \*

**Petite fraîcheur**

\* \* \* \* \*

**Dos de sandre rôti au beurre d'agrumes**

**Cornets de julienne aux petits légumes**

**Croustillant de chèvre à la lavande**

**Fond de salade aux noix**

\* \* \* \* \*

**Pièce montée des 40 ans**

**Café et sa mignardise**



**MENU DU DIMANCHE MIDI**

\*\*\*

**Amuse Bouches (canapés et verrines)**

**Rillauds d'Anjou sur Mesclun de salade**

**Tarte fine de légumes marinés,  
et julienne de saumon fumé à la crème de ciboulette**

\* \* \* \* \*

**Petite fraîcheur**

\* \* \* \* \*

**Mignon de veau au jus aillé  
petites pommes grenailles et spaghettis de légumes croquants**

**Assiette de fromages**

\* \* \* \* \*

**Assiette gourmande - Crémets d'Anjou  
et verrine de fraises et framboises au vin rouge**

\* \* \* \* \*

**Café et sa mignardise**