



Vignes et Patrimoine- Région Ile de France

Samedi 3 juin 2023

Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries

En partenariat avec la Municipalité de Villeneuve St Georges.



REPAS - ANIMATION JAZZ

Salle Léo Lagrange.

Avenue Leo Lagrange-94190 Villeneuve St Georges

Président d'Honneur Monsieur Philippe GAUDIN, Maire.

Parkings gratuits : DE LA PISCINE- 18 Avenue de l'Europe

Une navette sera mise à disposition pour les personnes ayant une difficulté pour marcher.

Programme

Vendredi 26 Mai / PROGRAMME CULTUREL-EXPOSITION

26 Mai au 2 Juin de 9H30 à 17H30 et 3 juin jusqu'à 12h30.

« Les 4 saisons de la vigne » -Panneaux d'information de la Confrérie du Clos St Vincent de Noisy-le-Grand

« La Cuvée du Rire » Dessins humoristiques de Michel ROMANavec dédicaces de ses œuvres

Vendredi 26 mai à 18 h 00 / Vernissage.

Salle : Espace d'exposition André Bouquet

21 Avenue Carnot- 91490 Villeneuve St Georges.



SAMEDI 03 JUIN/VIGNE ET PATRIMOINE IDF

Présidence d'honneur, Monsieur Philippe GAUDIN, Maire.

9H : Marché du Terroir au Centre-ville

12H Clôture exposition- restauration sur place possible.

Animation par la fanfare L'Espérance Brévannaise de Limeil Brévannes

16H- Accueil salle Léo Lagrange et mise en tenue : Avenue Léo Lagrange

Parking gratuit de la Piscine : 18 Avenue de l'Europe.

17H Cortège précédé de la Fanfare vers le théâtre de verdure

Parrainage de la nouvelle confrérie. Plantage du pied de vigne symbolique
Bénédiction des bannières.

19H30 Buffet des apéritifs - Messages d'accueil officiels

Dîner de gala : Animation de table en table avec le groupe. HOT SWING ORCHESTRA.



Remise des diplômes d'Honneur et médailles du concours des vins culturels en Ile de France

MENU

*Apéritif Buffet de bienvenue
Marquise au crémant
Et ses accompagnements chauds et froids*



Brioche de Bourgogne aux pleurotes et sa crème de persil



Trait d'union Glace crème fraîche au whisky



*Tournedos de canard en cuisson de 7H, sauce au Miel du Gatinais et
au Thym (plat régional)*



Duo de fromage (Meaux, Chèvre cendré)



Omelette Norvégienne flambée en salle



*Vins Esprit de Villemarin- Cotes de Thau blanc et rouge
Eau minérale Evian, Badoit
Café, thé, carré de chocolat*