



STRASBOURG - 25 OCTOBRE 2026

# RASSEMBLEMENT DES CONFRÉRIES VINIQUES D'ALSACE

**Sous le haut Patronage du Gouverneur  
militaire de Strasbourg**

Retrouvez-nous le 25 Octobre 2026  
à *Strasbourg*

Mess de Strasbourg



Cathédrale de Strasbourg



*Pour un moment unique de partage et de traditions*

*Suite des festivités avec un repas déjeunatoire accompagné des  
Vins d'Alsace de chaque confrérie.*

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 10 OCTOBRE 2026**

STRASBOURG

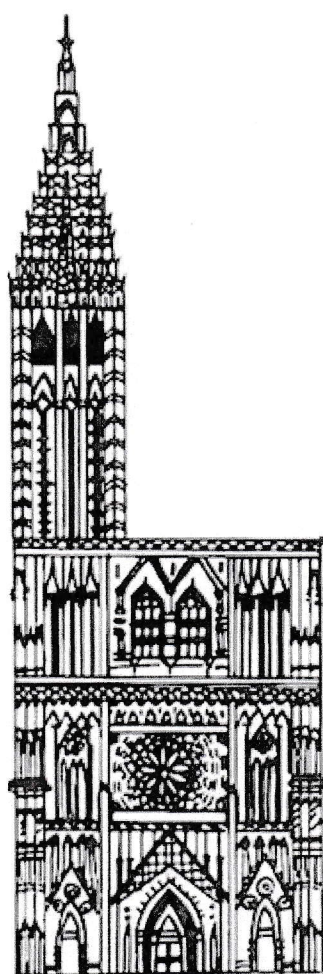
# PROGRAMME

25

OCTOBRE

2026

- 10h00** Rendez-vous au Mess des Officiers - Place Broglie
- 10h30** Départ du défilé vers la Cathédrale
- 11h** Messe présidée par l'Archiprêtre à la Cathédrale de Strasbourg
- 12h** Déambulation en musique vers le Mess
- 13h** Déjeuner au Mess dans la salle **BARABLI**



**INSCRIPTION OBLIGATOIRE AUPRÈS DE VOTRE CONFRÉRIE**

**BULLETIN D'INSCRIPTION** À REMETTRE AVANT LE 10 OCTOBRE 2026

NOM, PRÉNOM \_\_\_\_\_

Inscrit au rassemblement des confréries du 25 Octobre 2026

\_\_\_ participant(s) au tarif x 75€ = \_\_\_\_\_ €

Paiement

☐ espèce

☐ chèque français ci-joint (à l'ordre de votre confrérie)

STRASBOURG

# MENU GARDEN PARTY

**25**  
**OCTOBRE**  
**2026**

Cette année encore, nous vous proposons un déjeuner dans la  
**salle BARABLI,**  
au Mess des Officiers - Place Broglie

## APÉRITIF ET AMUSE-BOUCHE

Tartes flambées traditionnelles, gratinées et  
forestières  
Knacks et Mauricettes

## ATELIER DE LA TERRE

Gaspacho de tomates  
Brochette raisin & magret fumé  
Brochette tomate Moza & basilic  
Foccacia au romarin, tomates cerises & roquette  
Jambon cru ibérique à la griffe  
Légumes grillés marinés  
Olives noires Calamata & figues fraîches  
Burrata et carpaccio de tomates couleurs  
Houmous & caviar aubergines

## ATELIER DE LA MER

Saumon fumé aux trois essences de bois  
Accompagné de ses pickles, condiments et  
crème aux herbes fraîches.  
Thon à la tahitienne : lait de coco, citron vert  
et épices  
Banc écailler : crevette roses & grise ; pince  
de crabe royale & mayo ; huitres  
Salade de poulpe grenade, coriandre &  
gingembre en verrine

## ATELIER CRÉATIFS

Mini Burgers à l'anglaise  
Filet de Poisson à la plancha  
Faux filet Simmental, sauce Chimichuri  
et sauce Pinot Noir

Wok de légumes shaffing disch  
Risotto aux cèpes, petits pois et  
parmesan

## ATELIER FROMAGES & DESSERTS

La palette des fromages Vincent  
Pains spéciaux et fruits frais

Soupe de fruits exotiques  
Macarons  
Crème brûlée  
Glaces et sorbet locaux  
Ananas flambé

**Le repas sera accompagné de Vins d'Alsace  
soigneusement sélectionnés par nos Confréries.**

