



DEMANDE D'INTRONISATION

Confrérie.....
 Nom.....
 Prénom.....
 Date de naissance.....
 Adresse.....

Curriculum vitae et Anecdotes

.....

LA CONFRERIE
 MYCOGASTRONOMIQUE
 GAILLARDE

*est née en 1997 de la volonté de quelques
 épicuriens Corrégiens, qui s'ingénient à
 appliquer les préceptes suivants :*

- ☞ *Travailler à exalter la grandeur du champignon
 et de la truffe dans l'art de la table.*
- ☞ *Pratiquer la gastronomie dans la convivialité,
 l'amitié, et l'attachement au pays.*
- ☞ *Encourager les professionnels à mettre en œuvre
 le champignon et la truffe
 dans l'exercice de leur art.*
- ☞ *Créer des espaces de plaisir pour exalter
 le prestige de la mycogastronomie
 en France et à l'étranger.*
- ☞ *Réunir en France et de par le monde
 gastronomes et professionnels*
- ☞ *Etre des farouches défenseurs
 de la gastronomie de nos terroirs*

*Depuis cette date les Grands Ordonnateurs, et les Chevaliers,
 s'appliquent à respecter et faire valoir ces commandements en
 participant régulièrement à des manifestations en France et à
 l'Etranger*



Confrérie Mycogastronomique
 Gaillarde

26^{ème} CHAPITRE
le Dimanche 12 Avril 2026
*(traditionnellement le 1^{er} Dimanche après
 Pâques)*



9, rue François Teillet - 19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
Tél. 06 67 08 79 06 - 06 19 25 28 12
 Email : comyga19@gmail.com

PROGRAMME

Pour le 26^{ème} Chapitre

Le Grand Maître et tous les Chevaliers seront
heureux de vous accueillir à partir de 8h30

Le Dimanche 12 Avril 2026

Salle polyvalente

SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE

8h30 Accueil des Confréries à la Corrézienne
(Casse-croûte de bienvenue offert)



10h Mise en habit et défilé sur le marché



11h Bénédiction à l'église



12h00 Cérémonie d'Intronisation des Chevaliers



12h45 Apéritif offert par la municipalité



13h30 Déjeuner de Gala à la Salle polyvalente



Pour ceux qui arriveront le samedi rendez-vous
à St Pantaléon de Larche à 19h30
Un repas du terroir est prévu (20 €)

Potage

Tête de Veau

Fromage

Tarte aux pommes

Vins du terroir



MENU

Apéritif



Crèmeux d'œuf coque aux cèpes poêlés
mousse de cèpes et toast grillé au Salers



Terrine de foie gras de canard
châtaigne et truffe noire



Trou Corrèzien



Veau cuit à basse température, sauce morilles
poêlée de légumes du moment



Fromage



Panacotta aux cèpes, financier au thé Matcha
Guimauve à la truffe noire
Brochette poire ananas au caramel de morilles



Café

Vins sélectionnés
par notre Chevalier sommelier



COUPON REPONSE

Cher vaillant Chevalier

*Afin d'organiser ce chapitre exceptionnel
il nous serait agréable d'avoir la réponse
de ta participation à cette agape avant le
29 mars 2026*

*Dîner le samedi 20 € par personne
Déjeuner de Gala 60 € par personne*

Nom :

Adresse :

Je participerai aux repas, accompagné de
..... personne (s)

Je joins un chèque de -- x 20 € =
de -- x 60 € =

Total _____

*Seules seront prises en compte les
réservations accompagnées du règlement à
l'ordre de :*

**Confrérie Mycogastronomique Gaillarde
9 rue François Teillet - 19100 BRIVE**

Nota: une intronisation est offerte pour 3
membres de chaque Confrérie présente
avec participants en tenue