

Réservation

M/Mme _____

participera au repas accompagné de _____
personnes.

Soit : _____ x 87€ = _____ €.

Le coût de l'intronisation est fixé à 48€.
Une intronisation gratuite pour 3 Dignitaires en tenue.

Total : _____ €.

Date limite d'inscription : 18 octobre 2026.
Chèque à l'ordre de la Confrérie des Talmeliers,
à joindre à votre inscription.

Toute annulation, moins de 6 jours avant le Chapitre
ne pourra faire l'objet d'un remboursement...

Votre Animation Musicale vous est proposée par
L'Orchestre



« **CAFE DE PARIS** »


CRÉDIT AGRICOLE

SORTIE DU LUNDI
26 OCTOBRE 2026



**Cette journée sera consacrée à la découverte de
notre patrimoine.**

SACHE, ce château atypique est doté d'une
impressionnante cavité souterraine, unique au
monde. Construit sur les vestiges d'une place
fortifiée au XII^{ème} siècle, il fut agrandi et aménagé
au XVIII^{ème} siècle, par son propriétaire Jean de
Morgonne. Au XIX^{ème} siècle l'écrivain Honoré de
Balzac en fit sa résidence et laisse un passionnant
musée.

10h00 : Rendez-vous au Château de SACHE

**12h30 : Déjeuner au « PA TA TRA » dans le
village de la vannerie à Villaines-les Rochers**

**15h30 : Visite guidée de la coopérative de
vannerie.**

TARIF : visites + repas = 48€ par personne
Chèque à l'ordre de la Confrérie des Talmeliers
(à part de celui du Chapitre).

35ème

Grand Chapitre

de la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain de Saint-Martin de Touraine



DIMANCHE
25 OCTOBRE 2026
Hôtel de Ville de Tours

35ème anniversaire des Talmeliers

Le GRAND MAÎTRE et les DIGNITAIRES
ont l'honneur de vous convier à leur

GRAND CHAPITRE

du

**DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026
à l'Hôtel de Ville de Tours**

Programme

08h30 : Rendez-vous des Confréries à l'Hôtel
de Ville de Tours.
Buffet d'accueil, chaud/froid.

09h00 : Mise en tenue.

09h30 : Départ pour le défilé dans la ville.

**10h45 : Notre Messe Solennelle se
tiendra cette année à la...
CATHEDRALE ST GATIEN
DE TOURS.**

12h00 : Retour vers l'Hôtel de Ville.

13h00 : Accueil et présentation des Confréries.

13h30 : Intronisations.

14h30 : Repas du Chapitre servi par **La Maison
TARDIVON**, cuisiner-traiteur à Villiers.



Menu

Apéritif Pétillant Rosé

Réductions froides :

Toast de Ste Maure et noix/Toast de rillettes de Tours
pickles/Sablé curry aïoli rouget mariné/ Millefeuille coppa
mozzarella provençal/ Mini cannelé butternut noisette et lard.

Stand et Atelier gourmands TERRE/MER :

Foie gras de canard cuit au Vouvray moelleux/ Foie gras de
canard au piment d'Espelette/ Rillettes d'oie/ Compotée de
lapereau aux amandes effilées...Rillettes de cabillaud;
coriandre, gingembre, citron vert.

Accompagnés de rondelles de baguette tradition, confit, fleur
de sel.

Déjeuner

Mise en Bouche :

Fondue d'endives au caramel d'orange et St Jacques snackée.

Filet de bar poêlé sur peau, tagliatelles de carottes et
mouseline. **Chinon Blanc**

Entracte des Talmeliers : colonel (citron vert/vodka).

Pavé de filet de bœuf sauce Chateaubriand, avec purée
de patate douce, tatin d'échalions du Poitou.

**Côte du Rhône
« Domaine Berthete »**

Assiette de salade, jeunes pousses aux herbes fraîches, à huile
de noix, Ste Maure de Touraine/St Nectaire fermier.

Chinon Rouge

Dessert Autour de la Pomme :

Aumonière de pommes caramélisées flambées/Tatin de
pommes et chantilly/ Choco-pomme et son Anglaise

Vouvray Pétillant

Pour votre repas...Pain de Tradition...Pain aux Noix.

Bulletin de Réponse

A renvoyer avant le 18 octobre 2026

au Grand Maître
M. Jean-Jacques BARDET
4, rue de Vallaudron
37390 La Membrolle sur Choisille
02 47 51 18 65
bardetjean-jacques@orange.fr

OU

Mme Jocelyne Deshaies
5 rue des peupliers
72500 Château du Loir
0630355091/0243442449
Serge.jocelyne@orange.fr



**Chères Consœurs, Chers Confrères,
pour vos intronisations :**

Les Talmeliers ont à cœur d'honorer vos intronisés.
Pour cela, **merci d'adresser le Curriculum Vitae
sur papier libre en précisant, notamment :**

Nom, adresse, profession, titres professionnels et
gastronomiques, violons d'Ingres, goûts et
anecdotes.

Joignez ces informations à votre bulletin
d'inscription.

IL N Y AURA PAS DE TOMBOLA