

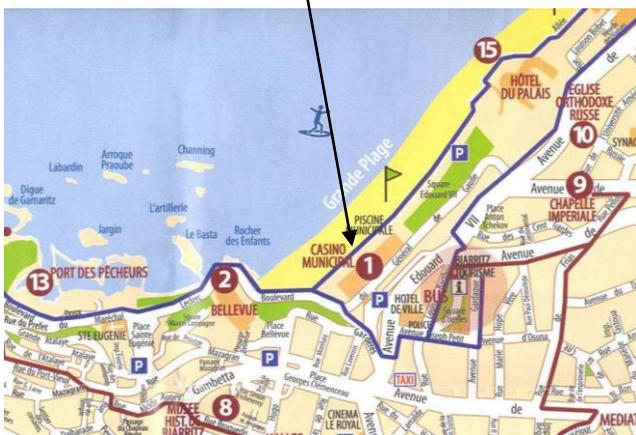
La Confrérie des Chevaliers de l'Opérne remercie Monsieur le Maire et la Municipalité de Biarritz, Biarritz Tourisme et tous les Partenaires qui contribuent au succès de cette journée



Plan d'accès - Casino Municipal

Parking du Casino

Entrée Boulevard de Gaulle sous le Casino



Renseignements - Inscriptions

Secrétariat USB 05 59 03 29 29

Le Grand Maître 06 48 99 58 57



Recette des « Chevaliers de l'Opérne

Dans un grand récipient, on met à chauffer de l'eau salée (si possible de l'eau de mer).

Ajouter un bouquet garni (thym, laurier, ail, échalotes, persil et quelques carottes).

Saupoudrer d'un gros nuage de piment d'Espelette.

Lorsque l'eau bout, on y plonge les opernes préalablement lavés.

Quand l'eau recommence à bouillir, la maintenir à ébullition entre 8 et 10 minutes selon la taille des opernes, puis les laisser dans leur eau de cuisson durant 5 minutes, passer ensuite les opernes dans un égouttoir.

On les déguste plutôt froids, de préférence accompagnés d'un bon vin blanc sec (Iroulégui ou Txacoli). Les opernes se consomment généralement à l'occasion d'un « apéro » entre amis avec des « tapas » de toutes sortes et principalement de fruits de mer.



BIARRITZ

52ème chapitre de la

Confrérie des

Chevaliers de l'Opérne



Dimanche

18 Novembre 2018

Le **G**rand **M**âître et le **G**rand **C**onseil de la **M**er de la **C**onfrérie des **C**hevaliers de l'**O**perne ont le plaisir de vous convier à participer à leur **52^{ème}** **C**hapitre **S**olennel qui se déroulera comme suit:

10 heures 00 - Accueil des participants au **C**asino **M**unicipal - **B**uffet **C**onvivial

11 heures 15 - **M**ise en habit

11 heures 30 - **D**éfilé du **C**asino **M**unicipal - **P**lace **C**lémenteau - **P**lace **B**ellevue - **R**etour - **A**rrêt pour photo

12 heures 00 - **I**ntronisation au déambulatoire - **C**asino **M**unicipal

13 heures 00 - **A**péritif offert par la **M**unicipalité
- **D**égustation d'opernes

13 heures 30 - **D**éjeuner dansant animé par l'orchestre **G**aston et **R**obert à la **S**alle des **A**mbassadeurs

Menu

Soupe de poissons et sa rouille,
croûtons et fromage râpé

Fraîcheur de crabe aux agrumes,
crème acidulée

Surprise Huitres

Bœuf confit du pays,
écrasé de pomme de terre à la tomate

Duo de fromages
Brebis, pâte de coing et Bleu des Basques

Macaron vanille, crème de chocolat blanc
et confit de griotte

Café

Champagne

Vins de **B**ordeaux
Rosé - **C**hâteau **P**erron **L**a **G**ravière
Graves rouge - **C**hâteau **P**oussan



Tombola

Bulletin de réservation
à retourner avant
le lundi 5 novembre 2018

Confrérie des **C**hevaliers de l'**O**perne
USB - allée des **P**assereaux
64200 **B**IARRITZ

Mme/Mlle/M

Adresse:

C.P. **Ville:**

Mail :

Téléphone :

Réserve: repas

soit 60 euros X = euros

Règlement par chèque à l'ordre de
« **C**hevaliers de l'**O**perne - **B**iarritz »

Le nombre de places étant limité, les inscriptions
seront retenues par ordre d'arrivée

