



À LA GLOIRE
DU GRAND ARCHITECTE DE L'UNIVERS
GRANDE LOGE MIXTE NATIONALE
FRANCS - MAÇONS TRAVAILLANT AU R.:E.:A.:A.:



R.: L.: UNION
Loge itinérante du Grand Maître

TENUE INTERLOGES

SAMEDI 15 avril 2023 E.V.

à 9h30

À Nîmes

Région Occitanie

*Présidée par le Sérénissime Grand Maître
Jean-Marc MILAN*

9h30 : Ouverture rituelle des travaux au R.:E.:A.:A.:

*1^{ère} partie : « Le serment maçonnique
et la Fraternité ? ... »*

*Par la Sœur Grand Orateur
Nadine BABANI-MICHEL*

*2^{ème} partie : Questions-réponses
Le Sérénissime Grand Maître
répond à vos questions*

*Fermeture rituelle des travaux
Agapes fraternelles*

Agapes : 25 € (cf fiche page 2)

Encaissement sur place

Inscription jusqu'au 10 avril 2023

(cf fiche page 3)

Contact : sgm@glmn.eu

Compte tenu de la pandémie qui sévit actuellement, nous répondrons à la réglementation sanitaire en vigueur.

Moulin Gazay

1973 Av. Pierre Mendès France, 30000 Nîmes

Le Moulin Gazay

Formule dînatoire

Nos Boissons au cocktail (Servies à discrétion).

Punch, Vin trois couleurs Jus d'orange, Coca, Perrier, Orangina, Ice thé, Eau minérale (Evian)

Les canapés : (début de cocktail)

- Canapé jambon cru (Serrano) - Canapé brandade. Feuilleté saucisse.
- Tomate d'amour (caramélisée) - Crouton tapenade maison .

Tapas:

- Verrine de caviar d'aubergine et son coulis de tomate aillé
- Mini club sandwich saumon fumé ciboulette.
- Mini nem poulet.
- Moules farcies à la persillade.
- Champignons farcis tapenade rôtis au four.
- Beignets de gambas à la japonaise
- Pain au lait mousse de canard.
- Feuilleté St Jacques à la fondue de poireaux
- Feuilleté au bleu et noix rôti au four.
- Mini brochette de crevette marinée au zeste d'agrumes.
- Mini brochette de poulet au curry..

Buffet de Desserts (3 mignardises par personne)

Buffet de café

Vin : Domaine Charles Guitard

