



Amicale
fribourgeoise
des chefs de cuisine
www.afcc.ch
afcc1959@bluewin.ch

Route des Condémines 2
1730 Ecuwillens

Écuwillens, le 14 octobre 2026



Cher/ère collègue,

C'est avec un immense plaisir que je te convie avec la personne de ton choix à notre soirée de Gala annuelle qui aura lieu le :

9 NOVEMBRE 2026 DÈS 18 HEURE 30

Nous aurons la joie de nous retrouver à l'Hôtel Cailler à Charmey chez notre collègue et ami Jean-Marie Pelletier ! Dès votre arrivée, vous sera servi l'apéritif qui sera suivi, aux environs de 19h30, par le magnifique menu que Jean-Marie nous propose. Le menu que je vous joins également à cette convocation.

Tu auras également la possibilité de réserver une chambre à un tarif préférentiel grâce au code « CHEFS2026 » qui t'octroiera 30% de réduction sur ta réservation. Il est évident que l'hôtel ne sera pas privatisé pour l'Amicale, alors faites vite afin d'en avoir une si vous le désirez !

Durant la soirée, la participation de 100.- CHF/personne te sera demandé.

Nous réitérons notre fameuse tombola à 30.- CHF l'enveloppe gagnante ! Alors n'oubliez pas de vous faire plaisir à votre arrivée.



Amicale
fribourgeoise
des chefs de cuisine
www.afcc.ch
afcc1959@bluewin.ch

Route des Condémines 2
1730 Ecuwillens

Tu peux t'inscrire jusqu'au vendredi 6 novembre à notre adresse électronique afcc1959@bluewin.ch, par téléphone ou WhatsApp chez notre ami Cyril au 079/332.03.87.

Le comité a hâte de participer à cette soirée avec toi et t'adresse ses salutations gourmandes.

Au nom du comité, le secrétaire
Buchs Michail



Menu de Gala 2026



*Ballotine de foie gras mi-cuit, chutney de pomme
granny smith et raisin, pousses de salade, brioche
feuilletée*



*Fagotini de volaille "Belle-Luce" aux
champignons des sous-bois, bouillon légèrement crème*



*Noisette de chevreuil prise dans la selle à la moutarde
de Bénichon, pommes-pommes et sa garniture
chasse*



*Tavillon de fromages 100% fribourgeois, chutney de
figues et ses bricelets*



*Finger au vin cuit, poire caramélisés et joconde
hydratée à l'eau de vie de poire à Botzi, crème légère
vanillée, glace aux éclats de meringue et marrons*

