

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS BAILLIAGE DE SEDONA



OFFICIATING

DR. BARBARA BREITBART, CHAMBELLAN PROVINCIAL

BOARD OF DIRECTORS

PAULA WOOLSEY, BAILLI

JAMES PEASE, VICE CHANCELIER ARGENTIER

MERCER MOHR, CHARGE de PRESSE

SCOTT LAW, VICE ECHANSON

MALACHY WIENGES, CHARGE de MISSIONS

KEVIN MAGUIRE, VICE CONSEILLER CULINAIRE

CHRISTINA HEMINGSON, VICE CONSEILLER GASTRONOMIQUE

INDUCTEES

TIMOTHY ERNSTER, CHEVALIER

DR. NICK PASLIDIS, CHEVALIER

SUSAN SIGLER, CHEVALIER de SOCIÉTÉ

DR. WARREN LANCE MAYS, CHEVALIER

WES SCHEMMER, MAÎTRE RESTAURATEUR

SOCIETE MONDIALE DU VIN INDUCTEES

KAREN ROSEN, DAME de SOCIÉTÉ

WADE BELL, CHEVALIER de SOCIÉTÉ

SUSAN SIGLER, CHEVALIER de SOCIÉTÉ

MEMBERS IN ATTENDANCE

DAVID ARNETT, V. CHARGE de PRESSE HONORAIRE

WADE BELL, CHEVALIER de SOCIÉTÉ

SHELDON BREITBART, CHEVALIER

DR. FLORENCE CHEVALIER, DAME de la CHAÎNE

PAUL CHEVALIER, V. CHARGE de MISSIONS HONORAIRE

RICHARD FACTOR, CHEVALIER

LORRAINE FEXAS, DAME de la CHAÎNE

STAN GORSKI, CHEVALIER

ROY GRIMM, V. CHARGE de MISSIONS HONORAIRE

MICHELLE GRIMM, DAME de la CHAÎNE

CHUCK GUNDERSON, CHEVALIER

DAVID HULL, CHEVALIER

WILLIAM JOHNSON, CHEVALIER

DWIGHT KADAR, CHEVALIER

MERCEDES MANGARPAN, PROFESSIONEL du VIN

GARY MAURER, CHEVALIER

LAURA MAURER, DAME de la CHAÎNE

JOSEPH MONTEDONICO, OFFICIER

LYNNE MONTEDONICO, OFFICIER

DR. NICK PASLIDIS, CHEVALIER

LISA RHODES, PROFESSIONEL du VIN

KAREN ROSEN, DAME de SOCIÉTÉ

DAVID SCHMIDT, CHEF RÔTISSEUR

MIKE SCHROEDER, OFFICIER

JOSEPH WICKHAM, CHEF RÔTISSEUR

GUESTS

VIVI ARNETT
CAROLE BELL
PAULA BRODKIN
CHRIS FELLOWS
JERRY FELLOW
SARAH PASLIDIS

SALLY GORSKI
ELAINE GUNDERSON
JANET JOHNSON
ANDREA KADAR
ROSEMARY MAYS

REBECCA SCHEMMER
CHRISTINE SCHROEDER
TOM SCHUMACHER
DEBORA SCHUMACHER
NOREEN WIENGES
ERIC WOOLSEY

CHE AH CHI

Chaîne des Rôtisseurs

Sunday December 7, 2014

Amuse-Bouche

Duck Confit, Ginger-Orange Glaze, Peanut Herb Salad, Parsnip Chip
Schramsberg, Blanc de Blancs, North Coast 2011

First Course

Foie Gras au Torchon *versus* **Foie Gras Brûlée**
Fig & Quince Jam, Toast Lingonberries
La Fleur D'Or, Sauternes, 2010

Second Course

Sunchoke Soup

Whipped Horseradish, Meyer Lemon Fluid Gel, King Crab
Habit, Grüner Veltliner, Santa Ynez Valley 2012

Third Course

Gratin de Homard Fernand Point

Tarragon, French Black Winter Truffles
La Follette, Chardonnay, Sangiacomo Vineyard, Sonoma County, 2011

Fourth Course

Veal Cheek

Parsnip, Chestnut Gremolata
Bodegas Roda, Roda I Reserva, Rioja, 2004

Dessert

Textures of Chocolate

Alvear, Pedro Ximenez, Montilla-Moriles, Solera 1927

