



### **Grémio Literário**

Rua Ivens, 37 \* 1200-226 Lisboa \* Portugal  
Telefone: +351 21 347 56 66 \* Fax: +351 21 342 87 88  
E-mail: [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt) \* [www.gremioliterario.pt](http://www.gremioliterario.pt)



Como vem sendo habitual o Grémio Literário vai encerrar, para férias do pessoal, a partir de 1 de Agosto, reabrindo no dia 3 de Setembro.

Tendo em conta que muitos consócios já se encontram no gozo de férias, não foram organizadas iniciativas para o mês de Julho.

### **ESTATUTOS DO GRÉMIO LITERÁRIO**

Realizou-se no passado dia 2 de Junho, em 2ª Convocatória, a Assembleia Geral Extraordinária, tendo como ponto único “a votação de uma proposta do Conselho Director de alteração dos Estatutos do Grémio Literário”, que foi aprovada por maioria, e cujo texto se remeteu, oportunamente, com o respectivo Aviso Convocatório.

Através desta alteração ficou aberta a possibilidade de serem admitidas pessoas colectivas, como sócios efectivos, cujos representantes terão acesso a todos os serviços, eventos e realizações do Grémio Literário, nas mesmas condições das dos sócios efectivos individuais.

A versão actualizada dos Estatutos ficará disponível no site do Grémio Literário a partir de meados de Julho, mas quem pertender uma versão em papel pode solicitá-la nos serviços de Secretaria.

### **Viagem ao Chile e Argentina**

O Grémio Literário, em colaboração com a TOPMIC Tours & Travel, cujo presidente é o consócio Comendador Rui Horta, está a organizar uma viagem a realizar entre os dias 16 e 29 de Outubro de 2014 ao Chile e Argentina, cujas inscrições estão abertas até 31 de Julho.

O programa da viagem, enviado com o Boletim de Junho, sofreu alterações quer no que respeita a datas quer em relação aos valores, pelo que junto se anexa informação contendo as referidas alterações.

As inscrições deverão ser feitas junto dos serviços da

**TOPMIC Turismo Portugal**

Av. Duque de Ávila, 185-3º A/B –1069-074 Lisboa –PORTUGAL

PH. +351218292620 | FAX: +351218276685

E-MAIL: [geral@topmicportugal.com](mailto:geral@topmicportugal.com)

SITE: [www.topmicturismoportugal.com](http://www.topmicturismoportugal.com)



## ADMISSÃO DE SÓCIOS

O Grémio Literário registou, no mês de **Junho**, a admissão dos seguintes sócios:

Peter Alexander Batista Rodrigues

Dr. João Filipe Fidalgo Antunes

## BANQUETES

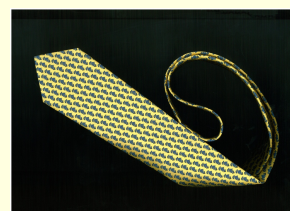
As salas do Grémio Literário estão à disposição dos sócios que as poderão utilizar para realizar eventos por si organizados: Reuniões, Cocktails, Festas de Aniversário, Almoços/Jantares de empresa, etc.

## MERCHANDISING



O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

Exemplar autografado: 30,00€



Gravatas em seda natural, disponíveis em quatro cores, e ornamentadas com o logotipo do clube

P.U. 50,00€

## Estacionamento na Rua Ivens

Voltamos a lembrar a existência de um parque de estacionamento no edifício contíguo ao Grémio Literário, aberto 24 horas por dia.

O acesso ao referido parque faz-se pelo Largo da Boa Hora, existindo também acesso pedonal através da Rua Ivens, 23. Para o acesso entre os pisos de estacionamento e a Rua Ivens, existe elevador. A tarifa praticada é de 0,50€ por cada 15m, no máximo de 25,00€ para as 24 horas.

**Aos sócios que venham jantar ao Grémio Literário (fora dos eventos/banquetes) serão oferecidos vouchers com direito a duas horas grátis.**

Para além dos parques do Largo de Camões e da Rua Garrett, este parque constitui mais uma alternativa que ajudará a resolver os problemas de estacionamento aos sócios que se desloquem a esta sua Casa.

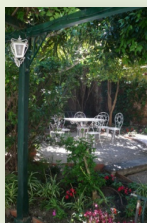
## RESTAURAÇÃO

Lembramos que o Grémio Literário conta, actualmente, com a consultoria do Chefe Nuno Diniz, Professor de “Culinary Arts” na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, Chefe do Hotel York House e autor de crónicas gastronómicas na Inter e na Epicur, desde 2010.

Com a sua intervenção tem vindo a ser revista a “Carta” da restauração em duas vertentes: introdução de novos “pratos” dentro de uma linha de cozinha tradicional de qualidade, o que é já visível na lista de pratos do dia dos almoços do Grémio Literário, que é distribuída conjuntamente com o Boletim; redução significativa dos preços, em grande parte dos “pratos” da lista fixa.

**O Grémio Literário espera a sua visita ao jantar.**

## JARDIM



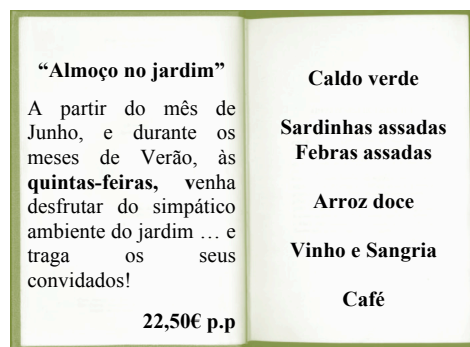
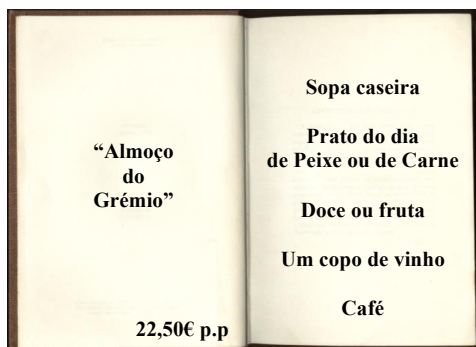
Durante os meses de Verão servimos no jardim, às quintas-feiras, almoços com um menu composto por caldo verde, sardinhas assadas, febras, arroz doce, vinho e sangria, pelo preço de 22,50€ por pessoa.

Venha desfrutar do simpático ambiente do jardim ... e traga os seus convidados!

## EMENTAS DE JULHO 2014



### PRATOS DO DIA ALMOÇOS



3ª Feira	1/Julho	Peixe Carne	Bife de atum de cebolada Costeletas de borrego grelhadas
4ª Feira	2/Julho	Peixe Carne	Cação de coentrada Ervilhas com ovos escalfados
5ª Feira	3/Julho	Peixe Carne Jardim	Choquinhos à lagareiro Febras de porco na brasa Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	4/Julho	Peixe Carne	Bacalhau à lagareiro Arroz de cabidela
2ª Feira	7/Julho	Peixe Carne	Bacalhau dourado Caldeirada de cabrito à Angolana
3ª Feira	8/Julho	Peixe Carne	Lulas à algarvia <i>Coq au vin</i>
4ª Feira	9/Julho	Peixe Carne	Arroz rico de peixe Favas à portuguesa
5ª Feira	10/Julho	Peixe Carne Jardim	Filetes de peixe-espada Febras de porco na brasa Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	11/Julho	Peixe Carne	Bacalhau à Zé do Pipo Frango de fricassé com arroz branco

2ª Feira	14/Julho	Peixe Carne	Bacalhau à Gomes de Sá  Lombo de porco assado no forno
3ª Feira	15/Julho	Peixe Carne	Caril mauriciano com arroz de lima  Terrina de porco com açorda de coentros
4ª Feira	16/Julho	Peixe Carne	Lombinhos de pescada gratinados  Ervilhas com ovos escalfados
5ª Feira	17/Julho	Peixe Carne Jardim	Raia alhada  Febras de porco na brasa  Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	18/Julho	Peixe Carne	Bacalhau à Viana do Castelo  Osso buco de vitela
2ª Feira	21/Julho	Peixe Carne	Pasteis de bacalhau com arroz de grelos  Cachaço de porco com puré de aipo
3ª Feira	22/Julho	Peixe Carne	Pescada no forno à marinheira  Pato assado no forno
4ª Feira	23/Julho	Peixe Carne	Bacalhau fresco com esmagada de batata  Favas à portuguesa
5ª Feira	24/Julho	Peixe Carne Jardim	Caril de gambas  Febras de porco na brasa  Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	25/Julho	Peixe Carne	Bacalhau à Narcisa  Burras à alentejana
2ª Feira	28/Julho	Peixe Carne	Bacalhau dourado  Carne de vitela recheada
3ª Feira	29/Julho	Peixe Carne	Lulas recheadas  Coelho de fricassé
4ª Feira	30/Julho	Peixe Carne	Pescada à Francesa  Ervilhas com ovos escalfados
5ª Feira	31/Julho	Peixe Carne Jardim	Filetes de polvo  Febras de porco na brasa  Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa