



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 * www.gremioliterario.pt



PRÓXIMAS INICIATIVAS

19 de Junho, 5ª feira, pelas 20:30h

Jantar de Ementa francesa

O Grémio Literário vai dar início a um ciclo gastronómico de “jantares culturais”, para os quais conta com a colaboração do Chefe Nuno Diniz. O objectivo é dar a conhecer ... e a saborear, pratos requintados das tradições da cozinha erudita nacional e estrangeira.

EMENTA

Cerise et Foie gras

Bouillabaisse

Canard à la Presse,
Gratin Dauphinois

Tatin de Poire,
Sorbet d'Agrumes et Ananas

Canelés, Financiers et Chocolat

Vinhos: Quinta Monte D'Oiro

Este ciclo vai ser inaugurado com o famoso “Canard à la Presse”, cuja receita apareceu em meados do século XIX feita por um Chef de Rouen de nome Méchenet. Na versão original o pato era sufocado (para não perder sangue). Depois de limpo era assado durante vinte minutos em forno bem quente; posteriormente eram retirados peitos e pernas e a carcaça pressionada na Prensa para se aproveitar o sangue e os sucos, que se destinavam ao acabamento do molho.

No final do século XIX a receita é apropriada e adaptada pelo restaurante “La Tour d'Argent” de Paris, que começou a numerar todos os patos feitos deste modo, hábito que se manteve até hoje. Neste restaurante o nome do prato é “Caneton Tour d'Argent” e o pato utilizado é o da comuna de Challans.

O preço do jantar é de 45€ por pessoa.

25 de Junho, 4ª feira, pelas 20:00h

Jantar/debate – Ciclo “Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania?”



O segundo ciclo de jantares-debate, promovido pelo Clube Português de Imprensa, Centro Nacional de Cultura e Grémio Literário, agora subordinado ao tema “**Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania?**”, prossegue no próximo dia 25 de Junho, tendo como orador convidado o antigo Procurador Geral da República, Cunha Rodrigues, actual presidente do novo Órgão de Controlo Financeiro de Clubes da UEFA, depois de exercer durante 12 anos o cargo de juiz do Tribunal de Justiça das Comunidades Europeias.

O objectivo desta iniciativa é o de juntar, como já sucedeu no ciclo anterior, um diversificado conjunto de personalidades, por definição relevantes na sociedade portuguesa, que possam ajudar-nos a reflectir sobre o conjunto de variáveis que integram a paisagem social, política e económica que enquadram a sociedade portuguesa.

José Narciso da Cunha Rodrigues, nasceu em Penafiel a 30 de Outubro de 1940. Do seu currículo consta que fez os estudos universitários na Universidade de Coimbra, onde veio a licenciar-se em 1963, na Faculdade de Direito.

Logo no ano seguinte, ingressou na Magistratura, tendo exercido, sucessivamente, os cargos de delegado do Procurador da República, juiz de Direito, adjunto do Procurador da República e procurador-geral-adjunto.

Em 1977, 1978 e 1982, foi incumbido de realizar e coordenar estudos no âmbito de reformas do sistema judiciário. Entretanto, a partir de 1980, exerceu as funções de representante do Governo junto da Comissão Europeia dos Direitos do Homem e do Tribunal Europeu dos Direitos do Homem.

Paralelamente, foi perito, entre 1980 e 1985, no Comité Director para os Direitos do Homem do Conselho da Europa.

Em Setembro de 1984, Cunha Rodrigues assumiu o cargo que lhe daria maior notoriedade, o de Procurador-Geral da República.

Enquanto Procurador-Geral, foi também membro da Comissão Revisora do Código de Processo Penal, da Comissão Revisora do Código Penal, da Fundação Internacional Penal e Penitenciária e do Comité de Fiscalização da OLAF da União Europeia.

Cunha Rodrigues ficou na Procuradoria ao longo de quase dezasseis anos, resistindo a diversas mudanças de Governo, graças à sua reconhecida isenção e capacidade de trabalho.

A 6 de outubro de 2000, concluiu o seu longo consulado como Procurador-Geral, passando a exercer, logo nessa data, o cargo de juiz do Tribunal de Justiça das Comunidades Europeias, onde se manteve durante 12 anos.

Além de conferências, estudos e artigos dispersos, Cunha Rodrigues publicou, designadamente, as seguintes obras: “A Constituição e os Tribunais”, “Representações da Justiça em Miguel Torga”, “Comunicar e Julgar”, “Em Nome do Povo” e “Lugares do Direito”.

Mais recentemente, assumiu a presidência do novo Órgão de Controlo Financeiro de Clubes da UEFA (CFCB), criado para controlar as finanças dos clubes.

As funções do CFBC passam por supervisionar a aplicação do Sistema de Licenciamento de Clubes da UEFA e dos Regulamentos de Fair Play Financeiro, cujo incumprimento por parte dos clubes poderá resultar na suspensão da participação nas provas na UEFA.

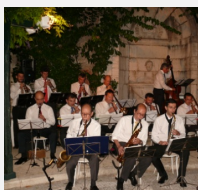
O mandato de Cunha Rodrigues é válido até 30 de junho de 2015.

É esta personalidade prestigiada, quer no plano nacional, quer no internacional, com uma visão por dentro dos mecanismos do Direito e da Justiça, que estará no Grémio Literário, para abordar o tema "Portugal: que Estado, que Sociedade, que Soberania". Venha reflectir connosco.

O preço do jantar é de 30€ por pessoa.

27 de Junho, 6ª feira, pelas 20:30h

Jantar dos Santos Populares – Orquestra de Jazz “Lisbon Swingers”



Estimulados pelo êxito dos anos anteriores, realizar-se-á no dia 27 de Junho, um jantar no jardim, animado pela orquestra de jazz “Lisbon Swingers”. A banda, com cerca de 20 elementos, está voltada para a interpretação dos grandes temas de jazz, nomeadamente dos clássicos americanos da era do swing. Os seus gostos são ecléticos mas procuram, frequentemente, aproximar-se do som típico de orquestras conhecidas como as de Count Basie ou de Duke Ellington.

Caso se verifiquem condições meteorológicas adversas, o evento realizar-se-á no interior do Grémio Literário.

O preço do jantar é de 45€ por pessoa.

Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação prévia dos jantares, através:

do telefone 21 3475666
ou do e-mail info@gremioliterario.pt

1 a 10 de Setembro de 2014

Viagem Cultural “Os Cavaleiros Teutónicos”

Conforme anunciado no último Boletim, o Grémio Literário, em colaboração com o consócio Dr. Rui Nobre, promove uma viagem cultural, a realizar de 1 a 10 de Setembro, sob o tema “Os Cavaleiros Teutónicos” conforme programa enviado com aquele Boletim.

Aproveitamos para informar que as inscrições ainda se encontram abertas até ao final do mês de Junho junto dos serviços da Agência de Viagens Touch Travel Lda. - Telefone: (+351)217817590/1/2 e Dr. Rui Nobre - Telefone: (+351)918954031 Telemóvel: (+351) 217817592 E-mail: rui.nobre.ext@touchgroup.com



15 a 28 de Outubro de 2014

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 15 e 28 de Outubro de 2014 ao Chile e Argentina.

O preço da viagem e demais condições de inscrição, constam do programa em anexo.

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
SITE: www.topmicturismoportugal.com



ADMISSÃO DE SÓCIOS

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

Mestre Duarte Maria Ribeiro de Almeida da Silveira

Arqª. Filipa Ienien de Albuquerque

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€

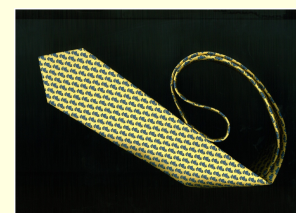
Estacionamento na Rua Ivens

Voltamos a lembrar que foi inaugurado um parque de estacionamento no edifício recentemente construído, 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 deslocam a esta sua Casa.



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

P.U. 50,00€

RESTAURAÇÃO

Concluídas que foram as obras de remodelação da cozinha, que envolveram a instalação de novos equipamentos e durante as quais se sentiram algumas perturbações no serviço de restauração, vimos anunciar que temos, finalmente, restabelecidas as condições normais de funcionamento.

Para além da implementação de melhorias funcionais, o Grémio Literário tem vindo a rever 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, a qual damos a conhecer na sua versão revista:

Sopas

Sopa alentejana
Sopa caseira
Bisque de lavagante
Gaspacho

Entradas

Melão com presunto
Melo a ao Porto
Salada de camarão
Salmão fumado
Espargos gratinados
Salada de polvo à galega
Fois-gras
Prato de presunto

Peixes

Filetes de peixe (*)
Cataplana de peixes do dia
Garoupa braseada
Pescada cozida com todos
Bacalhau com puré de grão e tomate assado

Carnes

Alheira com grelos
Bifes (lombo ou vazia) (**):
Grelhado, à Portuguesa, à Marrare, à Grémio flambé
Barriga de porco com arroz de cogumelos
Isclas com "elas"

(*) Acompanhamentos:

arroz de tomate ou batatas cozidas com molho tártaro

(**) Acompanhamentos:

batata frita ou arroz ou legumes ou açorda de coentros

Omeletes

Omelete Simples
Omelete de Camarão
Omelete de Queijo
Omelete "aux fines herbes"

Saladas

Mista de alface / tomate
Salada de endívias e nozes
Salada mediterrânica

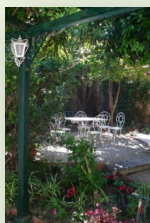
Sobremesas

Doces
Gelados
Fruta
Queijos

Informamos que o Grémio Literário conta desde o mês de Abril, 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.

O Chefe Nuno Diniz, tanto a nível nacional como internacional, tem participado em inúmeros eventos gastronómicos, para além de integrar o júri em diversos programas da especialidade.

JARDIM



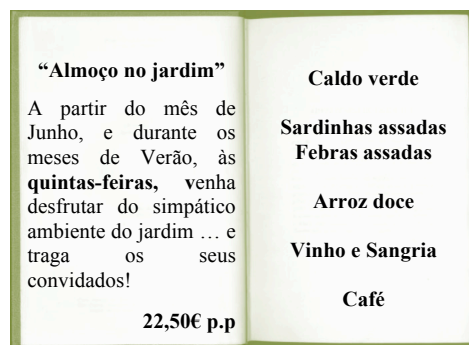
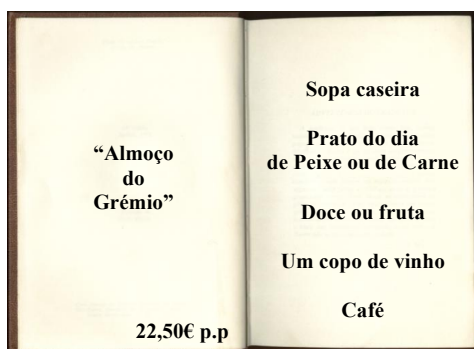
A partir do mês de Junho, e durante os meses de Verão, passaremos a servir no jardim, às quintas-feiras, almoços com um menu composto por caldo verde, sardinhas assadas, febras, arroz doce, vinho e sangria, pelo preço de 22,50€ por pessoa.

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

**EMENTAS DE
JUNHO 2014**



**PRATOS DO DIA
ALMOÇOS**



2ª Feira	2/Junho	Peixe Carne	Bacalhau dourado Cabrito assado no forno
3ª Feira	3/Junho	Peixe Carne	Lulas recheadas Empadão de perdiz
4ª Feira	4/Junho	Peixe Carne	Cação de coentrada Ervilhas com ovos escalfados
5ª Feira	5/Junho	Peixe Carne Jardim	Raia alhada Febras de porco na brasa Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	6/Junho	Peixe Carne	Bacalhau à Narcisa Coelho estufado com poejos e batata nova
2ª Feira	9/Junho	Peixe Carne	Pastéis de bacalhau com arroz de grelos Perna de borrego assada no forno
3ª Feira	10/Junho	Peixe Carne	ENCERRADO - Feriado
4ª Feira	11/Junho	Peixe Carne	Arroz rico de peixe Favas à portuguesa
5ª Feira	12/Junho	Peixe Carne Jardim	Pescada à francesa com arroz de berbigão Febras de porco na brasa Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa

6ª Feira	13/Junho	Peixe Carne	ENCERRADO - Feriado
2ª Feira	16/Junho	Peixe Carne	Filetes de pescada com molho tártaro Ensopado de borrego
3ª Feira	17/Junho	Peixe Carne	Filetes de polvo Arroz de pato à portuguesa
4ª Feira	18/Junho	Peixe Carne	Bife de atum de cebolada Ervilhas com ovos escalfados
5ª Feira	19/Junho	Peixe Carne Jardim	Choquinhos à lagareiro Febras de porco na brasa Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	20/Junho	Peixe Carne	Bacalhau à Viana do Castelo Frango de fricassé com arroz branco
2ª Feira	23/Junho	Peixe Carne	Bacalhau à Gomes de Sá Cachaço de porco com puré de aipo
3ª Feira	24/Junho	Peixe Carne	Pescada no forno à marinheira Pato assado no forno
4ª Feira	25/Junho	Peixe Carne	Polvo à lagareiro Favas à portuguesa
5ª Feira	26/Junho	Peixe Carne Jardim	Caril de gambas Febras de porco na brasa Caldo verde, sardinhas e febras assadas na brasa
6ª Feira	27/Junho	Peixe Carne	Bacalhau com broa e batata a murro Carne de porco à alentejana
2ª Feira	30/Junho	Peixe Carne	Bacalhau dourado Stroganoff de vitela com cogumelos