



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

O ano termina e muito mudou nas nossas vidas.

Nos tempos de grande inovação tecnológica o Homem vê-se confrontado com uma epidemia que ameaça, inibe e tira vidas.

Na incerteza que nos invade, há que reagir e enfrentar este vírus com coragem, novos hábitos e vontade de superar as dificuldades.

O Grémio Literário, com novos hábitos e vontade, imbuído deste espírito, propõe aos sócios que se programe eventos também durante a hora do almoço de modo a utilizar os seus espaços de forma mais rentável e sem restrições de tempo.

As novas medidas securitárias restringem a hora do jantar, impedindo o normal funcionamento a que nos habituámos com grande sucesso.

O Grémio Literário deseja a todos os seus sócios umas Boas Festas e um Novo Ano com melhores perspectivas do que em 2020.

Todos no Grémio Literário, é o desejo do seu Presidente.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

Na realização das iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários, conforme regras estabelecidas pela DGS. Aguardamos a compreensão dos Sócios e esperamos a vossa visita.

**14 de Janeiro, 5ª feira,
pelas 20h00**

CONFERÊNCIA AO JANTAR
«A ADMINISTRAÇÃO BIDEN
E A ORDEM INTERNACIONAL»
PROF. DOUTOR TIAGO MOREIRA DE SÁ



Por iniciativa da Consócia Prof. Doutora Patrícia Akester, o Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinado ao tema «A Administração Biden e a Ordem Internacional», sendo conferencista o Prof. Doutor Tiago Moreira de Sá, com moderação daquela Consócia.


[continua na página seguinte]

Será abordada a visão de ordem internacional da administração Joe Biden, destacando-se os factores estruturais da actualidade, como a transição de poder no sistema internacional, o declínio relativo dos EUA e a ascensão de outras potências, como a China, a deslocação da riqueza e do poder do mundo euro-atlântico para a Ásia, o regresso da competição entre grandes potências, as várias pressões sobre os pilares fundamentais da chamada ordem liberal, a

reconfiguração do multilateralismo e dos sistemas de alianças. Serão também analisadas as continuidades e mudanças na política externa americana entre as últimas administrações, assim como as consequências da situação política interna do país ao nível externo.

Tiago Moreira de Sá é Doutorado em História das Relações Internacionais pelo ISCTE-IUL, Presidente da Comissão de Relações Internacionais do PSD, Coordenador dos

Negócios Estrangeiros do Conselho Estratégico Nacional do PSD, Professor Associado na Universidade Nova – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Investigador Integrado no Instituto Português de Relações Internacionais (IPRI-UNL). Faz regularmente análise de política internacional em vários meios de comunicação social.


O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. 

22 de Janeiro, 6ª feira, 18h00

COLÓQUIO

«A BELEZA DA LITURGIA»

Por iniciativa do consócio Dr. Ibsen Noronha vai ter lugar, na Biblioteca, um Colóquio submetido ao tema da Liturgia Católica. Farão uso da palavra o Revmo. Pe. Nuno Castelo-Bran-

co Bastos; o Dr. Frederico Araújo; Dr. Pedro Martínez; Dr. Pedro Rollin Rodrigues; Engº João Silveira; Dr. Pedro Hasse Ferreira; Pedro Olazábal Fróes e Dr. Ibsen Noronha. 

10 de Fevereiro de 2021, 4ª feira, pelas 20h00

CONFERÊNCIA AO JANTAR

«A SEGURANÇA E A DEFESA NA UNIÃO EUROPEIA: NECESSIDADES E VIAS NO COMPLEXO AMBIENTE GEOESTRATÉGICO DE HOJE»

DR. ANTÓNIO DE FIGUEIREDO LOPES

Por iniciativa da Consócia Profª. Doutora Patrícia Akester, o Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinado ao tema «A Segurança e a De-



fesa na União Europeia: necessidades e vias no ambiente geoestratégico de hoje», sendo conferencista o Dr. António de Figueiredo Lopes, com moderação daquela Consócia.

Com a crescente pressão no ambiente geoestratégico da União Europeia, incluindo as ondas de choque do COVID 19, os Estados-Membros têm de decidir qual a via e quais os meios necessários para melhor proteger os cidadãos dentro e fora das suas fronteiras e para conferir à União um papel mais forte numa ordem internacional marcada por uma crescente competição entre as grandes potências e um declínio do multilateralismo. Desde o fim da Segunda Guerra Mundial, nunca, como agora, foi tão necessária uma nova arquitectura política para a Europa da Segurança e Defesa, de que importantes decisões recentemente adoptadas, como a Cooperação Estruturada Permanente e o Fundo Europeu de Defesa, são já um primeiro passo.

Licenciado em Direito pela Universidade de Lisboa, António de Figueiredo Lopes é Presidente do Centro de Estudos EuroDefensa-Portugal. Foi deputado à Assembleia da República e ao Parlamento Europeu. Iniciou funções gover-

nativas em 1978, no III Governo Constitucional, tendo participado em oito Governos como Secretário de Estado em diversas pastas, como

Ministro da Defesa Nacional e, mais recentemente, no período de 2002 a 2004, como Ministro da Administração Interna.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa.



SOLICITAMOS E AGRADECEMOS QUE V. EXA. PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES ATRAVÉS DO TELEFONE 21 3475666 OU DO E-MAIL INFO@GREMIOLITERARIO.PT



QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2021

De acordo com a deliberação tomada na Assembleia Geral de 30 de Junho do corrente ano, as quotizações sofreram um aumento mensal de 3€ e devem enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal: 46,50€ (apenas por transferência bancária)

Trimestral: 139,50€

Semestral: 279,00€

Anual: 558,00€ (sem bónus)

Anual: 536,00€ (c/ bónus deduzido de 22,00€, desde que o pagamento seja feito até ao final do mês de Março)

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/ Agência: Millennium BCP/ Algés

NIB: 0033 0000 0000 4504487 05

IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5

BIC/SWIFT: BCOMPTPL



ADMISSÕES

No decurso do mês de DEZEMBRO foram admitidos os seguintes sócios:

DR THIERRY HENROT

DR. ANTÓNIO MALÓ DE ABREU

SR. JOÃO GOMES DE ALMEIDA

PROF. DOUTOR LUÍS MANUEL TELES DE MENEZES LEITÃO

DRA. CRISTINA ANDRADE CORREIA

DR. FILIPE JOSÉ DE ALBUQUERQUE ROBOREDO MADEIRA

DR. CARLOS GOMES

DR. FRANCISCO NUNES DE MATOS SÁ CARNEIRO

TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à prévia marcação, sempre que possível.

DRESS CODE

De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube, recomendamos aos Sócios e Seus convidados, a utilização de casaco e gravata, aos almoços

e jantares. Recordamos que se encontram gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.



NOVO ACORDO



SHERATON LISBOA HOTEL & SPA ★★★★★

Rua Latino Coelho, 1 • 1069-025 Lisboa • Portugal

Tel: 21 3120 000 • Fax: 21 3547 164

E-mail: reservations.lisboa@sheraton.com

Os Sócios beneficiam de uma tarifa fixa de 95,00€/dia, por casal, com

pequeno almoço incluído e acesso ao SPA e Sheraton Fitness. Para o

efeito deve-se solicitar código no Secretariado do Grémio Literário.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube.

Disponíveis em verde

P.U. 60,00€



Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze.

P.U. 50,00€



Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.



Uma coleção com a assinatura de

Fernanda Lamelas
arts

Lenço (90x90) 120,00€	Lenço de bolso (40x40) 30,00€
Lenço (60x60) 85,00€	Lenço de bolso (30x30) 25,00€
Gravata 70,00€	
Laço 40,00€	



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

P.U. 30,00€



Gentlemen's Clubs in Europe (EN)
Charles-Louis de Noüe



Clubs & Cercles en Europe (FR)
Charles-Louis de Noüe

P.U. 50,00€

O Grémio Literário dispõe de um ambiente acolhedor capaz de proporcionar aos sócios um serviço de restauração de qualidade, com excelentes condições de preço, face à composição dos menus.



O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.

**NA PROGRAMAÇÃO DAS SUAS CELEBRAÇÕES
NÃO DEIXE DE CONSULTAR O SEU CLUBE**



EMENTAS DE JANEIRO 2021



EMENTA DO DIA / ALMOÇOS

Restaurante do GRÊMIO LITERÁRIO

ALMOÇO	JANTAR
<i>Sopa do dia</i> <i>Especialidades do dia</i> <i>Peixe ou de Carne</i> <i>Doce ou fruta</i> <i>Um copo de vinho</i> <i>Café</i> 25,00€ p.p.	<i>Serviço</i> "À LA CARTE"  das 20:00h às 22:00h

6ª Feira	01/jan		Encerrado
----------	--------	--	-----------

2ª Feira	04/jan	Peixe	O célebre bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Cabrito de "Mértola" estufado à Angolana
3ª Feira	05/jan	Peixe	Filetes dourados com arroz de ameijoas e coentros
		Carne	Arroz de forno com pato e chouriço
4ª Feira	06/jan	Peixe	Robalo escalfado com brócolos e batata assada
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	07/jan	Peixe	Salmão da Noruega braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	<i>Folhado</i> de caça e salada com frutos secos e maçã
6ª Feira	08/jan	Peixe	Lombo de bacalhau assado com feijão verde no vapor e maionese
		Carne	Perna de vitela assada com cogumelos e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	11/jan	Peixe	O verdadeiro bacalhau à Brás, segundo a receita original
		Carne	<i>Fricassé</i> de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	12/jan	Peixe	Lulas estufadas com arroz de cenoura e coentros
		Carne	Salsichas frescas com couve lombarda e arroz Pilaf
4ª Feira	13/jan	Peixe	Peixe do dia escalfado com batata <i>sauté</i> e legumes
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	14/jan	Peixe	Moqueca de peixe de São Tomé com arroz de lima e gengibre
		Carne	Ossobuco à milanesa
6ª Feira	15/jan	Peixe	Bacalhau lascado assado no forno, sobre uma cama de batata e legumes
		Carne	Caril suave de frango à Goesa

2ª Feira	18/jan	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão e cebolada
		Carne	Costeleta de borrego com estufado de castanhas, tomate assado e presunto ibérico
3ª Feira	19/jan	Peixe	Filetes de robalo com puré de aipo e abóbora assada
		Carne	Perdiz vermelha estufada à Conde de Ega
4ª Feira	20/jan	Peixe	Pescada no vapor com brócolos e batata sauté
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	21/jan	Peixe	Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão
		Carne	Coelho estufado à caçador
6ª Feira	22/jan	Peixe	Posta de bacalhau com puré de grão e legumes grelhados
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz de tomilho

2ª Feira	25/jan	Peixe	O célebre bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e batata <i>sauté</i>
3ª Feira	26/jan	Peixe	Salmão da Noruega braseado com puré de couve flor e legumes grelhados
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira do Minho, gratinado de batata e esparregado
4ª Feira	27/jan	Peixe	Corvina braseada com legumes e batatas
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	28/jan	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Costeleta de novilho com tempero de alho assado e puré de pastinaca
6ª Feira	29/jan	Peixe	Lombo de bacalhau assado com feijão verde no vapor e maionese
		Carne	Secretos grelhados com grelos salteados e batata assada

2ª Feira	1/fev	Peixe	O verdadeiro bacalhau à Brás, segundo a receita original
		Carne	Perna de vitela assada com feijão verde e puré de batata
3ª Feira	2/fev	Peixe	Arroz rico de peixe e crustáceos
		Carne	<i>Parmentier</i> de caça
4ª Feira	3/fev	Peixe	Pescada no vapor com brócolos e batata <i>sauté</i>
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	4/fev	Peixe	Filetes de robalo com puré de cenoura e brócolos
		Carne	Arroz de forno com pato e chouriço
6ª Feira	5/fev	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Perdiz vermelha estufada à Conde de Ega

2ª Feira	8/ fev	Peixe	Bacalhau com broa assado em canoa de barro
		Carne	Pato confitado com puré de cenoura e brócolos salteados
3ª Feira	9/ fev	Peixe	Salmão da Noruega braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Ensopado de borrego com batatas e coentros frescos
4ª Feira	10/ fev	Peixe	Peixe do dia com espargos grelhados
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	11/ fev	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate
		Carne	Coelho estufado à caçador
6ª Feira	12/ fev	Peixe	Bacalhau lascado assado no forno, sobre uma cama de batatas e legumes
		Carne	Bochechas de porco com puré de aipo e <i>courgette</i> grelhada

O Conselho Director do Grémio Literário deseja
a todos os consócios e familiares um

FELIZ NATAL
E UM
PRÓSPERO ANO NOVO



Informamos que o Grémio Literário estará ENCERRADO dia 24 DE DEZEMBRO
e dia 31 DE DEZEMBRO ENCERRARÁ PELAS 16H.