



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

TEMPO DE FÉRIAS

Chegámos de novo ao mês de Agosto, mês de pausa de trabalho, de tempo de férias e de lazer.

O direito ao lazer, as férias, a grande conquista do mundo do trabalho, dá-nos tempo para o descanso físico, mas não esquecendo de alimentar a nossa mente com a elevação do espírito, que como sócios do Grémio Literário temos esse objectivo de elevação cultural e moral. O ciclo estival leva-nos ao tempo livre, ao descanso, à descontração, e leva-nos muitas vezes a relembrar férias passadas, a visitar na memória a nossa infância, de férias grandes, onde havia um tempo que nos parecia infundável com tempo e espaço para actividades diversas entre praia e campo.

Em adultos tudo é diferente. Há que escolher a divisão das férias para tempos em família, lá fora ou cá dentro, como diz o slogan turístico.

O Grémio Literário entra, também, na sua pausa estival, encerrando as portas aos sócios, mas aproveitando o tempo disponível para pequenos trabalhos de manutenção, de reparação e de renovação.

O Palacete Loures, sendo a imagem e marca estruturante do Grémio Literário, merece toda a nossa atenção e carinho para continuar a ser o espaço privilegiado para os seus sócios.

No regresso em Setembro, todos estaremos renovados em força física e espiritual para o encontro esperado entre sócios e amigos, nesta casa que é nossa, e com energia para a actividade cultural que é, também, o objectivo primeiro da fundação do Grémio Literário.

Boas Férias.



ANTÓNIO PINTO-MARQUES



PRÓXIMAS INICIATIVAS

**19 de Setembro,
5ª feira,
pelas 18h00**

INAUGURAÇÃO
DA EXPOSIÇÃO DE PINTURA
O MEU UNIVERSO
DE LUZ E COR



Por iniciativa da Consócia Dra. Isabel Meirelles, o Grémio Literário promove a exposição de pintura intitulada “O meu Universo de Luz e Cor”, com obras de Emília Maria Pinto Canto Pereira Bastos, artisticamente conhecida por MiMi Bastos, que ficará patente até ao dia 17 de Outubro 2024.

Inspirada pelas inúmeras viagens pelo mundo, estudiosa e orientada por mestres de arte, ao longo de vários anos, ganhou expressão própria e adoptou preferencialmente uma técnica mista, com textura, onde imperam os óleos, acrílicos, resinas, cristais, folhas, pigmentos e pastas de ouro, bronze, prata, sobre tela e outros.

Amante das artes, reflecte a sua expressão artística em obras que permitem aos seus seguidores, sonhar e viajar num universo de luz, brilho e mistério.

Assim e desde sempre, tem sido muito apreciada por vários colecionadores privados, nacionais e estrangeiros. Os seus trabalhos têm sido divulgados em exposições e eventos nacionais e internacionais. A sua pintura é intuitiva, natural e emocional, transportando a sua visão para uma esfera abstracta contemporânea.

DRESS CODE

De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube, lembramos os Sócios e Seus convidados, que o casaco é obrigatório e a gravata recomendada aos almoços e jantares.

Encontram-se gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.



Solicita-se que os Senhores se mantenham de casaco durante a refeição

ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios

DR. MARCUS HENRIQUE
DE MORAIS PARANAGUÁ



DR. RONALD CHRISTIAN
ALVES BICCA



DOUTORA MARIA DO ROSÁRIO
CARMONA ESTEVES
SANTANA PAIXÃO



DR. RODRIGO SALEMA
DE SANDE E LEMOS

DRA. ANGELINA KUO VONG



DR. ALEXANDRE KUO VONG



PROF. DOUTOR PEDRO MARIA
DO CARMO DE NORONHA PISSARRA



AM48 HOLDING, S. A.



ENG. JOSÉ MANUEL LEITE
DE RAMALHO FONTES



DR. RUI MIGUEL MOURINHA RUIVO

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



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

P.U. 50,00€



Medalha do Grémio Literário

NOVO TAMANHO
Medalha em bronze, com 4 cm de diâmetro

P.U. 20,00€

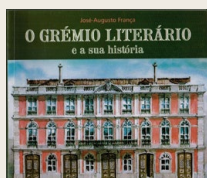


Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze, com 9 cm de diâmetro

P.U. 50,00€

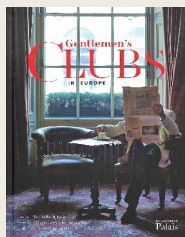


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos “peça a peça” por artesãos portugueses.

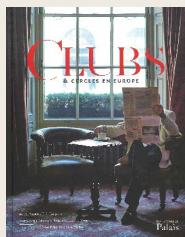


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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€



Uma colecção 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 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



EMENTA DE SETEMBRO 2024



Restaurante do
GRÊMIO LITERÁRIO

| Ementa | |
|--|---|
| ALMOÇO | JANTAR |
| Sopa do dia Especialidades do dia de Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café ou chá 30€ p.p. | Serviço "À LA CARTE" das 20:00h às 22:00h |

A BEM DA SAÚDE



A Organização Mundial de Saúde aconselha um consumo mínimo diário de 400g de legumes, verduras e fruta.

O Grémio Literário, interpretando estas recomendações da OMS terá a preocupação de incluir nos seus pratos, legumes ou saladas que com o acréscimo (a disponibilidade) da fruta à sobremesa garantam o respeito pelas porções devidas.

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / SETEMBRO 2024

| | | | |
|----------|--------|-------|---|
| 3ª Feira | 03/set | Peixe | Moqueca de peixe com arroz de lima e leite coco |
| | | Carne | Coxa de pato confitada com puré de legumes glaceados |
| 4ª Feira | 04/set | Peixe | Salmão frio com salada de ervilha e maçã |
| | | Carne | Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado |
| 5ª Feira | 05/set | Peixe | Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjerição |
| | | Carne | Rosbife à Inglesa com salada da época e frutos secos |
| 6ª Feira | 06/set | Peixe | Bacalhau à Minhota |
| | | Carne | Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté |

| | | | |
|----------|--------|-------|--|
| 2ª Feira | 09/set | Peixe | Bacalhau à Gomes de Sá |
| | | Carne | Lombelo de porco com molho de ameixa |
| 3ª Feira | 10/set | Peixe | Robalo braseado com batata fondant e legumes glaceados |
| | | Carne | Arroz de pato à Grémio Literário |
| 4ª Feira | 11/set | Peixe | Pataniscas de polvo com arroz de feijão |
| | | Carne | Carne de porco à Alentejana |
| 5ª Feira | 12/set | Peixe | Lulas recheadas com puré de batata |
| | | Carne | Coelho à caçador |
| 6ª Feira | 13/set | Peixe | Bacalhau confitado com batata assada, cebola e presunto crocante |
| | | Carne | Frango do campo de cabidela |

| | | | |
|----------|--------|-------|---|
| 2ª Feira | 16/set | Peixe | Bacalhau dourado |
| | | Carne | Risotto de açafreão e pato confitado |
| 3ª Feira | 17/set | Peixe | Filetes dourados com arroz de tomate |
| | | Carne | Parmantier de caça com salada de endívias |
| 4ª Feira | 18/set | Peixe | Pescada escalfada em court-bouillon, legumes grelhados e batata fondant |
| | | Carne | Plumas de porco grelhadas com migas de couve e batata frita |
| 5ª Feira | 19/set | Peixe | Tagliatelle fresca com camarão |
| | | Carne | Caril de frango com arroz de especiarias |
| 6ª Feira | 20/set | Peixe | Bacalhau assado à Lagareiro |
| | | Carne | Alheira de caça à Portuguesa |

| | | | |
|----------|--------|-------|--|
| 2ª Feira | 23/set | Peixe | Bacalhau lascado com puré de grão e tomate |
| | | Carne | Ossobuco à Milanese |
| 3ª Feira | 24/set | Peixe | Robalo braseado com puré de pastinaca e cenouras glaceadas |
| | | Carne | Galinha estufada com arroz e presunto ibérico |
| 4ª Feira | 25/set | Peixe | Filetes de pescada, batata torneada e molho tártaro |
| | | Carne | Costeleta de novilho com puré de pastinaca |
| 5ª Feira | 26/set | Peixe | Corvina em molho de fricassé com arroz branco |
| | | Carne | Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes |
| 6ª Feira | 27/set | Peixe | Bacalhau à Viana do Castelo |
| | | Carne | Risotto de cogumelos e bacon |

| | | | |
|----------|--------|-------|---|
| 2ª Feira | 30/set | Peixe | Bacalhau gratinado com camarão |
| | | Carne | Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté |
| 3ª Feira | 01/out | Peixe | Robalo braseado com batata sauté e salada rica |
| | | Carne | Caril de frango com arroz branco |
| 4ª Feira | 02/out | Peixe | Peixe do dia com legumes |
| | | Carne | O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário |
| 5ª Feira | 03/out | Peixe | Massa tinta de choco com camarão |
| | | Carne | Arroz de pato à Grémio Literário |
| 6ª Feira | 04/out | Peixe | Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura |
| | | Carne | Vitela estufada em cerveja com arroz de açafreão |

