



Grémio Literário

Rua Ivens, 37 * 1200-226 Lisboa * Portugal
Telefone: +351 21 347 56 66
E-mail: info@gremioliterario.pt * www.gremioliterario.pt



QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2019

Tendo em conta a taxa de inflação estimada para o ano de 2018, de 1,4%, o Conselho Director, na reunião de 21 de Novembro, deliberou efectuar um ligeiro ajustamento no valor da quotização para 2019.

Assim, os valores a liquidar por V. Exa. até ao final do mês de Janeiro de 2019, devem enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal 41,00 €

(s/bónus, apenas por transferência bancária)

Trimestral 123,00 €

(s/bónus)

Semestral 241,00 €

(c/bónus de 5,00 € por semestre deduzido)

Anual 468,00 €

(c/bónus de 24,00 € deduzido)

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

PRÓXIMAS INICIATIVAS

3 de Dezembro, 2ª feira, pelas 18:00h

Colóquio “Mutualismo na Saúde”

Por iniciativa da Consócia Dra. Luísa Palma vai ter lugar, na Biblioteca, o colóquio “Mutualismo na Saúde”, onde estarão em destaque abordagens inovadoras que impulsionam o mutualismo na saúde e a importância das associações mutualistas como resposta aos problemas sociais em contexto de escassez de recursos e a sua articulação com os objectivos do milénio para o desenvolvimento sustentável.

A sessão, que será aberta por S.Exa. a Ministra da Saúde, Dra. Marta Temido*, terá como oradores, para além da Consócia, o Dr. José Manuel Boavida, Presidente da Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal, o Dr. Luís Pereira, Director Geral da Medtronic Portugal e encerrará a sessão o Dr. Carlos Jorge Azevedo, Presidente de A Beneficência Familiar Associação de Socorros Mútuos.

* a confirmar

**COLÓQUIO
MUTUALISMO NA SAÚDE**
3 Dezembro 2018 | 18h00 | Grémio Literário, Lisboa

PROGRAMA

18h00 RECEÇÃO

18h15 SESSÃO DE ABERTURA
MARTA TEMIDO
Ministra da Saúde*

18h30 O MUTUALISMO NA SAÚDE VIRTUAL
LUIZA PALMA
Coordenadora Geral de A Beneficência Familiar - Associação de Socorros Mútuos

18h45 DIABETES - DOENÇA SILENCIOSA
JOSE MANUEL BOAVIDA
Presidente da Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal

19h00 INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NA SAÚDE
LUIZ PEREIRA
Director Geral, Medtronic Portugal

19h15 SESSÃO DE ENCERRAMENTO
CARLOS JORGE AZEVEDO
Presidente de A Beneficência Familiar Associação de Socorros Mútuos

*a confirmar

FAMILIAR **Bapdp** **MORADA**
Rua Ivens, N.º 37
1200-226 Lisboa | Portugal

4 de Dezembro, 3ª feira, pelas 19:00h

Lançamento de livro

Por iniciativa do Consócio Dr. Carlos Novais Gonçalves vai ter lugar, na Biblioteca, a apresentação do livro “Bitcoin e Blockchain – Introdução em 10 passos”, da autoria daquele Consócio.

A apresentação ficará a cargo do jornalista Paulo Ferreira.

5 de Dezembro, 4ª feira, pelas 19:00h

Ciclo “Encontros com o Gosto” “Uma conversa a bom Porto”

Organizado pela Academia Portuguesa de Gastronomia, em colaboração com o Grémio Literário, e sob a orientação do Consócio e gastrónomo José Bento dos Santos, reconhecido estudioso nestas matérias, vai ser apresentada a segunda palestra do ciclo ENCONTROS COM O GOSTO, designada *Uma conversa a bom Porto*.

Manuel Novaes Cabral, presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, dá-nos o gosto de vir a Lisboa, a convite do, também Sócio, Embaixador Francisco Seixas da Costa, para fazer uma apresentação sobre o Vinho do Porto, com notas sobre a história dessa fantástica bebida identitária da região e do nosso país. Na sua intervenção, sublinhará aspectos menos conhecidos da evolução do Vinho do Porto ao longo do tempo, desfazendo de caminho alguns tabus arraigados e deixando notas sobre a contemporaneidade do consumo da bebida. O convidado dar-nos-á ainda o privilégio de nos proporcionar uma prova prática de Vinho do Porto.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 40,00€, por pessoa.

15 de Dezembro, Sábado, pelas 18:30h

Inauguração da Exposição de pintura dos alunos da artista Maria Freitas



O Grémio Literário em colaboração com o Consócio Dr. Francisco Manuel de Almeida Garrett Ferreira organiza uma exposição de pintura dos alunos da artista Maria de Freitas.

A exposição será inaugurada dia 15 de Dezembro e estará patente até dia 04 de Janeiro de 2019.

Maria Freitas nasceu em Caracas - Venezuela. Filha de pais madeirenses, radicados naquele país da América do Sul, desde cedo sentiu o apelo da sua criatividade e findo o percurso escolar normal decidiu enveredar por uma formação, mais aprofundada, em Artes.

Escolheu como seus formadores os melhores professores que a vida colocou no seu caminho, entre eles o Mestre Pintor Pedro Certano Vallenila, Pintora Patrizia Rizzo, Pintora e Professora Ildemary Vyscaya e o Pintor Claudio Tessari.

Regressou à ilha de origem dos seus pais em 1998, tendo-se fixado no Funchal, onde reiniciou a sua carreira artística. Nesta fase da sua existência, começou por dar aulas dedicando-se totalmente aos seus alunos e à criação das suas obras.

As suas obras encontram-se dispersas por Portugal, incluindo a Madeira, Venezuela, Inglaterra e nos Estados Unidos da América, fazendo parte das coleções particulares de alguns amantes de pintura ilustres.

EMENTA

Marrons glacés au Porto e Foie Gras

*Costeletas de borrego à la Provençale
com batata Salardaise e
Tiam de Legumes*

Bolo de Chocolate

**Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares,
através do telefone 21 3475666 ou do e-mail info@gremioliterario.pt**

SÁBADOS do mês de Dezembro

Conforme habitualmente, o Grémio Literário está aberto sábados, dias 15, 22 e 29 do mês de Dezembro, das 11h00 às 19h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra natalícia. Neste período e dentro daquele horário haverá serviço de bar e serão servidos almoços e lanches.

O preço do almoço (buffet), sem bebidas, é de 25,00€. As crianças até aos sete anos, serão convidadas do Grémio Literário e dos oito aos doze anos pagarão 50% do preço.

O buffet é constituído, como nos anos anteriores, por um conjunto de saladas, carnes frias, sopa, um prato quente, sobremesas diversas de doces e fruta, sendo o café ou o chá servido na mesa.

Agradecemos que V.Exa. proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.

Aproximando-se a época de Natal e Ano Novo em que tradicionalmente as famílias e os amigos se reúnem, em almoços e jantares de confraternização para festejar esta quadra, lembramos aos prezados consócios que o Grémio Literário disponibiliza, a preços competitivos, um serviço de banquetes de qualidade e bom gosto.

Tempo de CHÁ



Aproveite as excelentes condições da varanda e venha tomar chá ao Grémio Literário.

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.

ADMISSÕES

No decurso do mês de **Novembro** foram admitidos os seguintes sócios:

Dra. Maria Catarina Machado da Costa Lobo

Dra. Ilda Maria Lopes Santos Preto

Dra. Catarina Isabel T. Garcia Caldeira da Silva

Dra. Maria Beatriz de Faria e Melo S. D. Sousa Uva

Dra. Maria José Coelho de Moura Prior

Dr. António José Rodrigues Henriques

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.

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.

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.



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.



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.

Na programação das suas celebrações não deixe de consultar o seu Clube.

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



MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário.



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube. Disponíveis em azul, verde e bordeaux.

P.U. 60.00€



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

P.U. 50.00€



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

P.U. 50,00€



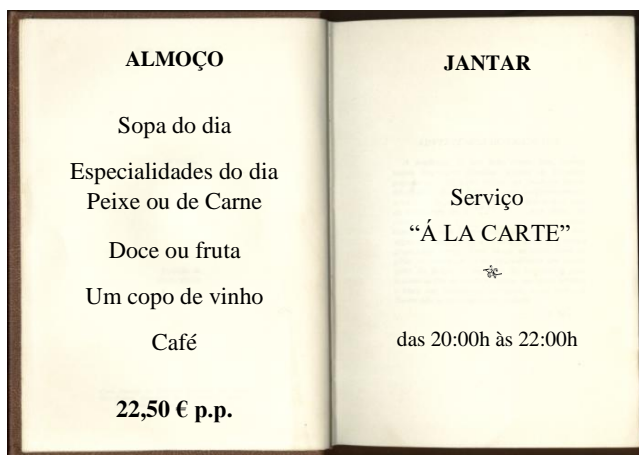
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€

**EMENTAS DE
DEZEMBRO 2018**



**EMENTA DO DIA
ALMOÇOS**



RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO

2ª Feira	03/dez	Peixe Carne	Bacalhau dourado Arroz de sustância com alheira e espargos verdes
3ª Feira	04/dez	Peixe Carne	Caril rico de peixe com arroz de lima Barriga de porco assada com castanhas estufadas
4ª Feira	05/dez	Peixe Carne JANTAR	Dourada grelhada temperada com pesto de manjeriçã O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras ACADEMIA PORTUGUESA DE GASTRONOMIA - ENCONTROS COM O GOSTO <i>Marrons glacés au Porto e Foie Gras</i> <i>Costeletas de borrego à la Provençale com batata Salardaise e Tiam de Legumes</i> <i>Bolo de Chocolate</i>
5ª Feira	06/dez	Peixe Carne	Arroz de polvo à Ramalho Ortigão Perdiz estufada
6ª Feira	07/dez	Peixe Carne	Bacalhau à Zé do Pipo Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados
2ª Feira	10/dez	Peixe Carne	Tiborna de bacalhau à algarvia Frango recheado com presunto ibérico , batata <i>sauté</i> e cebolas confitadas
3ª Feira	11/dez	Peixe Carne	Peixe-espada escalfado com arroz de ameijoia e coentros frescos Pato confitado com puré de cenoura grelhada e espinafres salteados
4ª Feira	12/dez	Peixe Carne	Salmão braseado com gratinado de batata e beringela assada O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	13/dez	Peixe Carne	Polvo assado com batata doce e brócolos grelhados Vol-au-vent de caça com salada rica temperada com vinagre de mel e limão
6ª Feira	14/dez	Peixe Carne	Bacalhau à Lagareiro Cabrito estufado à angolana com batata cozida
Sábado	15/dez	Peixe	Cozido à Portuguesa

2ª Feira	17/dez	Peixe Carne	Bacalhau gratinado com camarão e cebolada Plumas de porco preto com migas
3ª Feira	18/dez	Peixe Carne	Corvina braseada com legumes grelhados Caril de frango com arroz <i>basmati</i> e gengibre
4ª Feira	19/dez	Peixe Carne	Robalo braseado com puré de pastinaca e tomate confitado O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	20/dez	Peixe Carne	Dourada com puré de cenoura assada, espargos verdes e azeite de alecrim Costeleta de novilho com bola de aipo assado e juliana de couves
6ª Feira	21/dez	Peixe Carne	Bacalhau assado com legumes da época, batatas a murro e azeite Carne de porco recheada com farinheira, cebolas e batatas
Sábado	22/dez	Carne	Pescada à marinheiro

2ª Feira	24/dez		Encerrado
3ª Feira	25/dez		Encerrado
4ª Feira	26/dez	Peixe Carne	Peixe do dia braseado <i>Stroganoff</i> de peru com arroz branco
5ª Feira	27/dez	Peixe Carne	Caril suave de peixe com arroz de lima e gengibre Borrego assado na canoa de barro com grelos e batatas assadas
6ª Feira	28/dez	Peixe Carne	Bacalhau à Zé do Pipo Fricassé de coelho com arroz de tomilho
Sábado	29/dez	Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

2ª Feira	31/dez	Peixe Carne	Bacalhau lascado com puré de grão e legumes Galinha estufada com castanhas e alecrim
3ª Feira	01/jan		Encerrado
4ª Feira	02/jan	Peixe Carne	Moqueca de peixe à brasileira com arroz de citrinos Bife de novilho com batata frita e legumes grelhados
5ª Feira	03/jan	Peixe Carne	Dourada com <i>ratatouille</i> e molho de ameijoas Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	04/jan	Peixe Carne	Bacalhau à Narcisa Bifes de peru com molho de cogumelos e arroz de coentros

2ª Feira	07/jan	Peixe Carne	Bacalhau dourado com salada de tomate Perdiz estufada com batata palha e redução do " <i>jus</i> da cozedura"
3ª Feira	08/jan	Peixe Carne	Arroz de lingueirão com <i>gougères</i> de dourada Plumas de porco preto com migas de broa e couve
4ª Feira	09/jan	Peixe Carne	Peixe do dia com puré de bola de aipo e espargos no vapor O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	10/jan	Peixe Carne	Caldeirada de pescada à marinheiro Cabidela de galinha
6ª Feira	11/jan	Peixe Carne	Bacalhau à Viana do Castelo Rosbife à inglesa com batata frita e salada de tomate