



GRÉMIO LITERÁRIO

MENSAGEM DO PRESIDENTE

O TEMPO DO NATAL

O tempo decorre imparável alheio ao que acontece no mundo. Assistimos com apreensão ao que mais indigno há na humanidade: o desprezo pela vida humana em cenários de guerra.

Mas o tempo também nos dá momentos onde a fraternidade e o renascimento de uma vida nova são o propósito da época natalícia. Nestes tempos difíceis, a mudança é mais do que tudo o fundamento para novas atitudes, novas reflexões onde o pensamento construtivo é a razão do acto cultural.

As tradições mantêm-se no decorrer deste tempo que passa por nós e que também passa pelo Grémio Literário.

Festejamos a reunião fraterna entre sócios e com as nossas famílias, num tempo que queremos de paz e alegria esperando que a razão entre no coração dos homens.

O Grémio Literário deseja a todos os seus sócios o reencontro feliz nesta casa de tradição e cultura.

Boas Festas



ANTÓNIO PINTO-MARQUES

AVISO

NOVAS CONFERÊNCIAS DO CASINO 2023

Informam-se os Estimados Sócios que a sessão agendada para 23 de Novembro, 5ª feira, pelas 18:30h, no Museu da Electricidade – Central Tejo, foi adiada para data a divulgar oportunamente.

PRÓXIMAS
INICIATIVAS

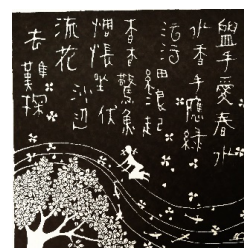
**24 de Novembro, 6ª feira,
pelas 18h30**

LANÇAMENTO DO LIVRO
“GARDEN TRANSMISSIONS
– WORDS, IMAGES, EXPERIENCE
AND FUTURE”

CRISTINA CASTEL-BRANCO

O Grémio Literário, por iniciativa do Instituto Europeu de Jardins & Paisagens, promove o lançamento do livro “Garden Transmissions – Words, Images, Experience and Future” coordenado pela Consócia Profª Arquitecta Cristina Castel-Branco.

O livro apresenta a investigação de 20 especialistas de 12 nacionalidades diferentes e analisa as formas de transmissão dos saberes no mundo dos jardins e da arquitectura paisagista. O livro é o resultado de uma conferência que teve o apoio da Fundação Calouste Gulbenkian, do Dumbarton Oaks Trusts for Harvard, das Universidades de Lisboa e Caen e da Associação de Jardins Históricos.



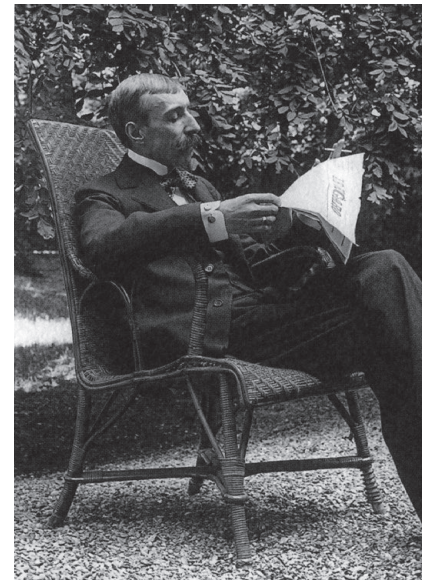
**24 de Novembro,
6ª feira, pelas 19h00**

**CELEBRAÇÃO
DO 178º ANIVERSÁRIO
DO NASCIMENTO
DE EÇA DE QUEIROZ**

O Círculo Eça de Queiroz e o Grémio Literário, instituições de referência na divulgação e preservação da obra e da memória de Eça de Queiroz, estabeleceram um acordo que contempla a organização em anos alternados, por cada uma das

instituições, nas respectivas sedes, da celebração do aniversário de nascimento daquele Escritor. Nos termos desse acordo, esta importante efeméride que no ano transacto se celebrou na Sede do Grémio Literário, será este ano realizada na Sede do Círculo Eça de Queiroz.

No decurso da cerimónia haverá lugar a uma palestra a cargo do Prof. Doutor David Justino, membro do Conselho Literário do Grémio Literário e a um momento musical a cargo do pianista Zeming Wu.

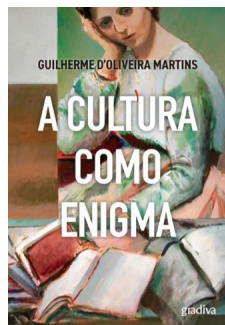


28 de Novembro, 3ª feira, pelas 18h00

LANÇAMENTO DO LIVRO “A CULTURA COMO ENIGMA”

GUILHERME DE OLIVEIRA MARTINS

O Grémio Literário promove o lançamento do livro “A CULTURA COMO ENIGMA”, editado pela Gradiva, da autoria do Dr. Guilherme de Oliveira Martins, Presidente do Conselho Literário, com apresentação do Prof. Doutor José Carlos Seabra Pereira.



Trata-se de um livro que reúne um conjunto de crónicas e ensaios, em que se fala da cultura como realidade viva, como movimento permanente onde o presente se encontra com o tempo longo, no qual o que recebemos das gerações passadas se projecta

agora e para o futuro, num incessante processo complexo de criação e metamorfose, sempre imperfeito e inacabado, tendo a possibilidade mágica de dialogar com quem nos antecedeu. Eis o enigma”. Uma biblioteca é a melhor metáfora do mundo. É um labirinto cujos caminhos

se fazem de perguntas e respostas. E há um misterioso fio de Ariadne que nos leva em cada estante, em cada livro, em cada palavra, à descoberta dos enigmas que nos permitem vislumbrar os contornos dos sentidos que a humanidade reveste.

**11 de Dezembro, 2ª feira,
pelas 18h30**

**LANÇAMENTO DO LIVRO
“HISTÓRIAS
DE UMA CONSERVADORA
DE MUSEU - VOLUME I”**

ISABEL MARIA SILVEIRA GODINHO



O Grémio Literário promove o lançamento do livro “HISTÓRIAS DE UMA CONSERVADORA DE MUSEU - Volume I” da autoria da Dra. Isabel Maria Silveira Godinho, membro do Conselho Director,

prefácio

Prof. Doutor

Marcelo Rebelo de Sousa

Editora By the Book

apresentação por

Dr. Luís Marques Mendes

7 de Dezembro, 5ª feira, pelas 18h30

**LANÇAMENTO DO LIVRO
“NO CORAÇÃO DO DESERTO E OUTROS OÁSIS”**

REGINA CORREIA

O Grémio Literário promove o lançamento do livro “No Coração do Deserto e outros Oásis”,

da autoria da poeta luso-angolana Regina Correia, da Editora Rosa de Porcelana.

**12 de Dezembro,
3ª feira, pelas 20h00**

**JANTAR
COM PROVA DE VINHOS
DA QUINTA DA BORDALEIRA**

Realização de um jantar vínico de apresentação dos vinhos da Quinta da Bordaleira, uma nova casa pertencente à Região Demarcada do Dão, organizada pelo Consócio Professor Doutor Ricardo Branco.

Trata-se de um projecto, na área da viticultura, de cunho familiar, em que a Família Pellegrini, em Portugal desde 2015, investiu todo o seu esforço na produção de vinhos de qualidade na Região do Dão, mais concretamente em Paranhos da Beira, no Concelho de Seia.

O topónimo «Bordaleira», longe de ser o designativo da propriedade em que o projecto ganhou raízes, emerge da vontade da Família Pellegrini de cunhar a identidade dos seus vinhos por referência à proximidade da Serra da Estrela, que caracteriza a vinha, e honrando por ventura o maior ícone desta Serra, a ovelha da raça Bordaleira, de cujo leite se fabrica o não menos icónico Queijo Serra da Estrela, talvez das denominações de origem protegida mais conhecidas de Portugal. Com privilegiada exposição solar este-oeste, que garante perfeita ma-

turação das uvas, e protegida pela Serra da Estrela e pela Serra do Caramulo, a vinha que dá corpo a este projecto compõe-se apenas de castas tradicionais do Dão e autorizadas na produção do vinho Dão D.O.C.. São as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Encruzado, Malvasia Fina e Gouveio, as quais aportam as respectivas personalidades e nuances de aromas e sabores aos vinhos que agora se apresentam. A vindima é manual e realizada pela população das aldeias vizinhas. À porta da adega, as uvas são seleccionadas à mão para garantir que apenas uvas de alta qualidade entrem no processo de vinificação.

O enólogo António Narciso acompanha cuidadosamente a produção do vinho, o seu estágio nas cubas de inox e, por fim, em barricas de carvalho francês.

Este jantar vínico contará com vários momentos, cada qual a harmonizar com uma específica referência dos vinhos Quinta da Bordaleira, assim como com uma apresentação dessas referências pela produtora Bozidara Pellegrini e pelo enólogo António Narciso, um conhecido enólogo de várias referências da Região Demarcada do Dão, bem como de outras regiões vitivinícolas do país.



MENU



No bar, canapés portugueses, a harmonizar com Quinta da Bordaleira Family Selection, Branco e Tinto;

Bisque de lagostins, a harmonizar com Quinta da Bordaleira – Reserva Branco (monocasta Encruzado);

Perdiz de escabeche, a harmonizar com Quinta da Bordaleira 1.993m Branco (monocasta Encruzado);

Coxa de pato confitada com puré de aipo e marmelos, a harmonizar com Quinta da Bordaleira – Reserva Tinto (Touriga Nacional e Alfrocheiro);

Cheesecake de frutos silvestres, a harmonizar com Quinta da Bordaleira 1.993m Tinto (monocasta Touriga Nacional).

Café e chá.





31 de Dezembro, Domingo, pelas 20h30

NOITE DE SÃO SILVESTRE

Retomando uma antiga tradição, o Grémio Literário organiza a Passagem de Ano de 2023/2024.

A partir das 20h30 horas, terá início o serviço de cocktail, seguindo-se um requintado jantar e, pela noite dentro, haverá um buffet e na despedida o reconfortante chocolate. A animação durante toda a noite, fica a cargo de um agrupamento musical de reconhecida qualidade, que ajudará a promover um ambiente de agradável convívio.

Devido ao número reduzido de lugares, as reservas serão aceites por ordem de chegada, sendo apenas consideradas efectivas quando acompanhadas pelo respectivo pagamento na totalidade, no acto da inscrição.

O preço por pessoa é de 150€ sendo desejável para os homens o uso de "smoking".

O pagamento da reserva poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária (identificada com o nome ou nº de sócio), utilizando os seguintes dados bancários:



BANCO/AGÊNCIA

Millennium BCP/Cais do Sodré

NIB

0033 0000 0000 4504487 05

IBAN

PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5

BIC/SWIFT

BCOMPTPL

SERVIÇO DE COCKTAIL, JANTAR E BUFFET



Cocktail

Vinho branco

Vinho Porto branco

Sumo de morango

Sumo de abacaxi com coco

Ovos de codorniz com trufas brancas

Gambas panadas com molho agridoce

Ostras no gelo

Spoons de salmão fumado

com caviar de lumbo

Spoons de anchovas em azeite e limão



Jantar

Terrina de foie gras mit cuit com sal negro e chutney de manga.

Tostinhas de pão alentejano

Ravioles de lagosta com camarões tigre e seu molho de manteiga

Lombo de novilho de leite, molho demi glace, mousse de batata trufada e mini cebolinhas cristalizadas

Stracciatella com chocolate quente

Café e Chás

Champanhe "brinde"



Buffet

Mesa de queijos,
doces miniatura e frutas



Vinhos

Tapada das Lebres (B)

Esteva (T)

ALMOÇO DE SÁBADO 16 DEZEMBRO

Conforme é habitual, o Grémio Literário está aberto, este ano, no sábado dia 16 de Dezembro, das 11h00 às 16h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra Natalícia. O preço do almoço é de 35,00€. As crianças até aos seis anos serão convidadas do Grémio Literário. Agradecemos que proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

.....

FUNDAÇÃO GRAMAXO DE OLIVEIRA

~

DOUTOR JOSÉ LUÍS DE MENDONÇA MERGULHÃO

~

DOM GABRIEL JOSÉ DE ORLEANS E BRAGANÇA

~

DOUTOR FRANÇOIS-MARTIN DUNESME

~

MARIA ISABEL CANNON DE SOUSA DA CÂMARA

~

CATARINA CANNON DE SOUSA DA CÂMARA

~

SOLICITAMOS E AGRADECEMOS
QUE SE PROCEDA
À MARCAÇÃO DOS JANTARES
ATRAVÉS DO
TELEFONE 213 475 666
OU DO E-MAIL
INFO@GREMIOLITERARIO.PT

~

O preço do jantar com Prova de Vinhos da Quinta da Bordaleira, de 12 de Dezembro, é de 45,00€ por pessoa
O preço do almoço de Sábado, de 16 de Dezembro é de 35,00€ por pessoa
O preço do jantar da Noite de São Silvestre, de 31 de Dezembro, é de 150,00€ por pessoa

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.

~

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

TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 15,00€ por pessoa.

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

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



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€

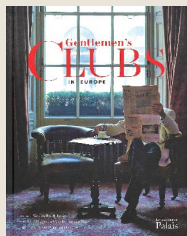


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.

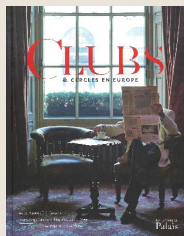


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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 coleção com a assinatura de

Fernanda Lamelas
arts

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

EMENTA DE DEZEMBRO 2023



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

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / DEZEMBRO 2023

6ª Feira	01/dez		Encerrado
----------	--------	--	-----------

2ª Feira	04/dez	Peixe	Bacalhau dourado com salsa à Grémio
		Carne	Costeleta de novilho com pastinaca e legumes
3ª Feira	05/dez	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Galinha com arroz de cabidela
4ª Feira	06/dez	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	07/dez	Peixe	Raia com molho de pitau, batata e legumes
		Carne	Lombelo de porco com espargos e batata gratinada
6ª Feira	08/dez		Encerrado

2ª Feira	11/dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
3ª Feira	12/dez	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de feijão
		Carne	Frango na púcara com batata frita
4ª Feira	13/dez	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	14/dez	Peixe	Panaché à Indiana
		Carne	Vitela estufada com marmelo e abóbora
6ª Feira	15/dez	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Alheira à Portuguesa
Sábado	16/dez	Peixe	Peixe do dia braseado com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

2ª Feira	18/ dez	Peixe	Bacalhau dourado com salsa à Grémio
		Carne	<i>Risotto</i> de açafraão e pato confitado
3ª Feira	19/ dez	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de limão
		Carne	Galinha com arroz de cabidela
4ª Feira	20/ dez	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	21/ dez	Peixe	Arroz rico de peixe
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de batata e legumes
6ª Feira	22/ dez	Peixe	Bacalhau assado à Lagareiro
		Carne	Pato confitado com puré de cenoura e brócolos

2ª Feira	25/ dez		Encerrado
3ª Feira	26/ dez	Peixe	Corvina braseada com molho holandês
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes
4ª Feira	27/ dez	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	28/ dez	Peixe	Robalo escalfado com arroz de lingueirão
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	29/ dez	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura
		Carne	<i>Parmentier</i> de caça com salada verde

2ª Feira	01/ jan		Encerrado
3ª Feira	02/ jan	Peixe	Panaché à Indiana
		Carne	Alheira à Portuguesa
4ª Feira	03/ jan	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	04/ jan	Peixe	Feijoada de chocós
		Carne	Perdiz de escabeche com batatas novas
6ª Feira	05/ jan	Peixe	Bacalhau no poço com puré de batata
		Carne	Costeleta de novilho com pastinaca e legumes

2ª Feira	08/ jan	Peixe	Bacalhau dourado com salsa à Grémio
		Carne	<i>Ficassé</i> de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	09/ jan	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Frango na púcara com batata frita
4ª Feira	10/ jan	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	11/ jan	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	12/ jan	Peixe	Bacalhau assado com crosta de broa
		Carne	Galinha com arroz de cabidela