

GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

JANEIRO DE 2024
NO GRÉMIO LITERÁRIO

O tempo é imparável e um novo ano começa, 2024. No início de Janeiro é costume desejar-se Bom Ano Novo esperando que este desejo se torne uma realidade. O Grémio Literário também segue esta tradição desejando aos seus sócios um Bom Ano Novo cheio de Prosperidades.

Mas este ano de 2024 apresenta-se com alguma intranquilidade. A imprevisibilidade da situação política, novas eleições, novo governo, as guerras no Leste e no Médio Oriente, as alterações climáticas e muitos outros factos de instabilidade económica.

O Grémio Literário quer e deseja que este ano o Grémio Literário seja libertador deste clima negativo e seja o local privilegiado de referência para os sócios de paz, de encontros, num espaço de ambiente de tranquilidade e de confraternização.

A oferta cultural do nosso Clube deve abranger também actividades que distraiam o espírito para além da profundidade dos temas que habitualmente se

apresentam e que fazem parte integrante do programa cultural do Grémio Literário.

Por distração, entenda-se convívio e actividades lúdicas e culturais que atraiam sócios jovens e menos jovens.

A integração geracional proporciona troca de experiências e de conhecimentos tão necessários num mundo envelhecido e sem expectativas para a nossa juventude.

O Grémio Literário na sua fundação em 1846 pretendeu romper com o enraizamento de um modo de vida pobre e cinzento, apresentando novas ideias de liberalismo democrático e de propostas éticas e de valor moral.

Saber renovar-se é também um acto cultural onde a cultura exige pensamento, criatividade e dinamismo na acção.

O Grémio Literário continua a ser um clube literário de excelência, dinâmico, mas protector das suas características tradicionais, éticas e humanas.

Bom Ano



ANTÓNIO PINTO-MARQUES

PRÓXIMAS INICIATIVAS



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.

As reservas poderão, ainda, ser aceites, 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 / Algés

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 lombo
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 trufado
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)

16 de Janeiro, 3ª feira,
pelas 19h00

TERTÚLIA DE FIM DE TARDE
SOBRE O LIVRO “A CULTURA
COMO ENIGMA”

GUILHERME D’OLIVEIRA MARTINS

Realização de uma tertúlia de fim de tarde sobre o livro “A CULTURA COMO ENIGMA” da autoria do Presidente do Conselho Literário, Guilherme d’Oliveira Martins, que contará, além do autor com a participação do Professor Eduardo Marçal Grilo, do Embaixador Luís Filipe Castro Mendes e do Professor Rui Vieira Nery.

Partirão do mote: “A democracia só progride através da ligação entre a capacidade de ver o futuro e de encontrar catalisadores de energias no sentido de tornar a sociedade melhor”. A sessão será seguida de jantar.



1 de Fevereiro, 5ª feira, pelas 19h00

CICLO DE FUNDADORES CONFERÊNCIA SOBRE ALEXANDRE
HERCULANO E FONTES PEREIRA DE MELO

Entendeu o Grémio Literário, sob proposta do seu Conselho Literário, promover um ciclo de conferências sobre alguns dos seus mais notáveis fundadores. Seleccionámos 12 personalidades para serem temas de seis conferências a realizar entre 1 de Fevereiro e 4 de Julho de 2024.

Na primeira conferência que terá lugar no dia 1 de Fevereiro de 2024 serão apresentados Alexandre Herculano e Fontes Pereira de Melo, respectivamente pelos Professores Helena Buescu e David Justino. Trata-se de duas figuras proeminentes do liberalismo português pertencentes a duas gerações distintas e a ideários que se revelaram inconciliáveis. Sendo ambos Cartistas e conservadores, defendem projectos que sendo aparentemente convergentes em torno do regime – a Regeneração – são claramente opostos quanto ao modelo de desenvolvimento a seguir. Um mais atento ao progresso



moral, outro focado no progresso pelos melhoramentos materiais. Um historiador e romancista, outro engenheiro militar, político hábil e empreendedor que dominou a cena política portuguesa durante quatro décadas. Ambos integraram o núcleo fundador do Grémio Literário quando o adversário comum eram

os Cabrais, ambos se separaram logo na formação do primeiro governo regenerador. O confronto destas duas personalidades tão distintas está no código genético do Grémio, unir através da cultura o que a política divide através das grandes opções perante os desafios colocados à sociedade portuguesa. Os dois conferencistas – Helena Buescu e David Justino - expressam através das suas formações diferenciadas as diferentes perspectivas que cada um dos fundadores legou à cultura e à política em Portugal. A sessão será seguida de jantar.

QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2024

Para o ano de 2024, e conforme deliberação do Conselho Director, baseada na inflação que agravou significativamente os nossos gastos, a quotização sofre uma actualização, devendo enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal: 50 €

(apenas por transferência bancária)

Trimestral: 150 €

Semestral: 300 €

Anual: 600 €

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transfe-

rência 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

Foram recentemente admitidos
os seguintes Sócios:

Sr. JOÃO NUNES DE ABREU PAREDES ALVES



DOUTOR FLORENTINO MANUEL

VALENTE MARABUTO



DRA. MARIA DE JESUS LINO

NETO MOTA GUEDES

DR. LOURENÇO CABRAL PARREIRA

BEJA DA COSTA



DR. LUIS FILIPE GONÇALVES

DE ALMEIDA GAMEIRO



DR. OLAV MÜLLER-LIEBENAU

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.



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



O preço do jantar da Noite
de São Silvestre, de 31 de Dezembro,
é de 150,00€ por pessoa
O preço dos jantares, dos eventos
culturais, é de 35,00€ por pessoa

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€

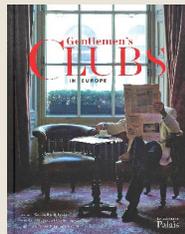


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.

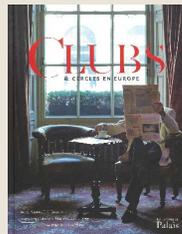


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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€

EMENTA DE JANEIRO 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

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JANEIRO 2024

2ª Feira	01/jan		Encerrado
3ª Feira	02/jan	Peixe	<i>Panaché</i> 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 chocos
		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>Fricassé</i> de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	09/jan	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
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

2ª Feira	15/jan	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	16/jan	Peixe	Arroz de polvo
		Carne	<i>Cassoulet</i> de pato <i>confit</i>
4ª Feira	17/jan	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	18/jan	Peixe	Arroz rico de peixe e bivalves
		Carne	Estufado de vitela com couve romanesca
6ª Feira	19/jan	Peixe	Bacalhau confitado com molho da emulsão, batata e legumes
		Carne	Caril suave de frango

2ª Feira	22/jan	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Perdiz de escabeche com batatas novas
3ª Feira	23/jan	Peixe	Filetes de peixe espada com feijão verde e batata
		Carne	Arroz de entrecosto e poejo
4ª Feira	24/jan	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	25/jan	Peixe	Pampo no forno com molho de ervas aromáticas
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	26/jan	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

2ª Feira	29/jan	Peixe	Bacalhau à Bruxa de Valpaços
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
3ª Feira	30/jan	Peixe	Pescada escalfada em <i>court-bouillon</i> de sidra e gratinado de couve-flor
		Carne	Ossobuco com tagliattelli fresca
4ª Feira	31/jan	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	01/fev	Peixe	Cavala em molho vilão à moda da Madeira
		Carne	Vitela estufada em cerveja com arroz de açafreão
6ª Feira	02/fev	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, ovo cozido e legumes
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado

2ª Feira	05/fev	Peixe	Bacalhau espiritual
		Carne	Rojões à Portuguesa com batata cozida
3ª Feira	06/fev	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
4ª Feira	07/fev	Peixe	Peixe do dia com legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	08/fev	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	09/fev	Peixe	Bacalhau no Poço com puré de batata
		Carne	<i>Risotto</i> de pato com cogumelos

