



GRÉMIO LITERÁRIO



## MENSAGEM DO PRESIDENTE

### TEMPO DE OUTONO

O tempo passa e eis que estamos de volta em pleno ao Grémio Literário após a rentrée de férias.

A vida desenrola-se nesta passagem do tempo do calendário e já estamos no Outono.

O Outono é uma época de despedida de todo o apogeu e esplendor da Natureza, de retorno à aproximação do tempo invernal.

Para os sócios, este acompanhamento da Natureza, apesar de certo recolhimento interior, não é um tempo de despedida. É um regresso e tempo de darmos primazia ao que nos move no sentido de encontrar rotinas, de voltar aos hábitos que nos trazem conforto e momentos de contentamento.

Regressamos ao Grémio Literário onde reencontramos os amigos e os espaços que nos oferecem uma qualidade superior. O Grémio Literário, que promove sessões culturais que nos transportam para a actualidade e onde também podemos participar em eventos sociais que só uma instituição única como a nossa pode proporcionar.



Cada vez mais o Grémio Literário tem sido um espaço onde se realizam festividades de âmbito institucional e onde se celebram datas marcantes da vida privada dos sócios.

É neste espaço, também transformado em “casa”, que encontramos o cenário ideal e a qualidade de serviços que abrilhantam os eventos que partilhamos entre sócios, família, amigos e convidados.

O Grémio Literário não se fecha aos outros que, também eles, podem vir a fazer parte do núcleo de sócios.

Antigos e novos sócios em confraternização são um ponto alto de socialização no Grémio Literário.

Promover e dinamizar actividades são também actos de socialização, de formação e de renovação, que têm impacto na realização pessoal e onde encontramos sentimentos de regozijo pela aceitação dos outros nas sessões propostas.

O Grémio Literário é, pois, uma instituição viva que está sempre em busca da excelência para valorização dos seus sócios.



ANTÓNIO PINTO-MARQUES

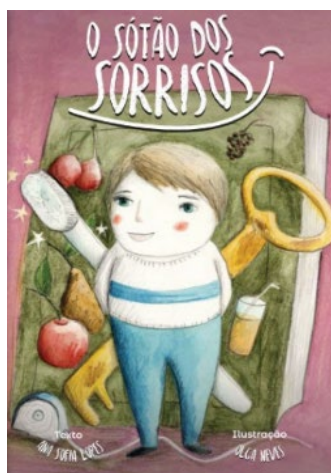
## PRÓXIMAS INICIATIVAS

**30 de Setembro,  
2ª feira, pelas 18h00**

### APRESENTAÇÃO DO LIVRO O SÓTÃO DOS SORRISOS

O Grémio Literário promove a apresentação do livro para crianças “O Sótão dos Sorrisos”, da autoria de Ana Sofia Lopes, da editora MIL, que contou com o apoio da PASC – Casa da Cidadania.

No final será servido um cocktail.



**3de Outubro,  
5ª feira, pelas 18h00**

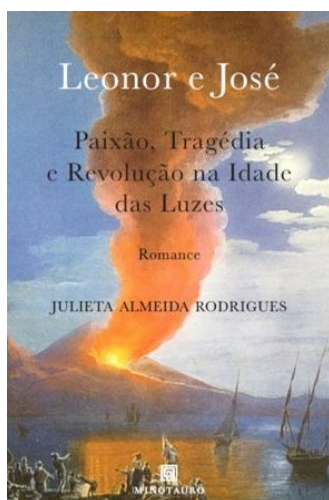
### APRESENTAÇÃO DO LIVRO LEONOR E JOSÉ. PAIXÃO, TRAGÉDIA E REVOLUÇÃO NA IDADE DAS LUZES

O Grémio Literário promove a apresentação do romance “Leonor e José. Paixão, Tragédia e Revolução na Idade das Luzes”, da autoria da escritora Julieta Almeida Rodrigues, editado pela Minotauro – Livraria Almedina. Esta obra foi, originalmente, publicada em inglês, nos Estados Unidos da América, pela New Academia Publishing. A apresentação da obra fica a

cargo do Professor Doutor José Luís Cardoso, Presidente da Academia das Ciências de Lisboa.

Tanto Leonor como José foram figuras de destaque do Iluminismo da Europa do Sul. Juntamente com Thomas Jefferson, os três fizeram parte da República das Letras, uma notável rede de pensadores que influenciaram radicalmente o mundo intelectual em que viveram, e no qual ainda hoje habitamos. O romance acompanha as personagens desde os elegantes salões de Nápoles até às salas de Monticello, e desde as ruas de capitais europeias, como Lisboa, Londres e Paris, ao erudito novo mundo de Filadélfia e às soirées sofisticadas de Washington.

No final será servido um cocktail.



### ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios

**DRA. MARIA LUISA  
CONCEIÇÃO BISCOITO OCHOA**

## 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.

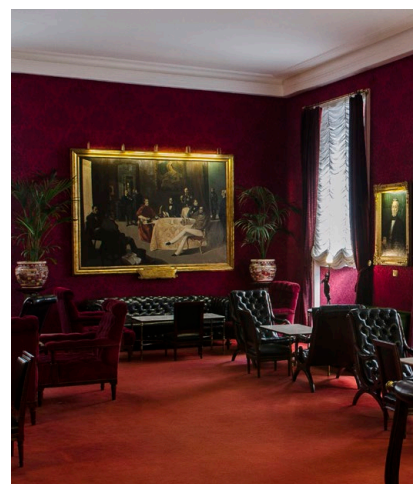


Solicita-se que os Senhores se mantenham de casaco durante a refeição

## 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 proceda à prévia marcação sempre que possível.





## 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€

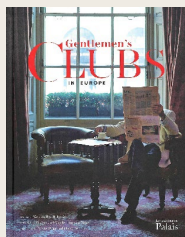


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos “peça a peça” por artesãos portugueses.

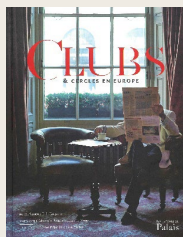


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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€	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 OUTUBRO 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 / OUTUBRO 2024

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 açafraão

2ª Feira	07/out	Peixe	Bacalhau à Conde da Guarda
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté
3ª Feira	08/out	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
4ª Feira	09/out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	10/out	Peixe	Salmão frio com salada de ervilha e maçã
		Carne	Magret de pato com puré de batata e legumes
6ª Feira	11/out	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa

2ª Feira	14/out	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	15/out	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Parmantier de caça com salada verde
4ª Feira	16/out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	17/out	Peixe	Lulas recheadas com arroz de coentros
		Carne	Fricassé de galinha do campo
6ª Feira	18/out	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão e legumes salteados
		Carne	Perna de borrego assada na canoa de barro

2ª Feira	21/out	Peixe	Bacalhau com broa no forno
		Carne	Bochechas de porco estufadas com batata frita e legumes
3ª Feira	22/out	Peixe	Pescada cozida com todos
		Carne	Vitela estufada com ervilhas e cenouras
4ª Feira	23/out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	24/out	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Feijoada à Transmontana
6ª Feira	25/out	Peixe	Bacalhau assado à Lagareiro
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de aipo e marmelos

2ª Feira	28/out	Peixe	Bacalhau dourado com salada de tomate
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes
3ª Feira	29/out	Peixe	Robalo braseado com batata fondant e legumes salteados
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
4ª Feira	30/out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	31/out	Peixe	Filetes de peixe espada com arroz de berbigão e coentros
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté
6ª Feira	01/nov		Encerrado

2ª Feira	04/nov	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Carne de porco à Alentejana
3ª Feira	05/nov	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Frango do campo de cabidela
4ª Feira	06/nov	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	07/nov	Peixe	Arroz rico de peixe e crustáceos
		Carne	Coxa de pato confitada com laranja e alecrim
6ª Feira	08/nov	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa

