



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

LA RENTRÉE

As férias e o descanso tiveram o seu tempo e agora é tempo de regresso.

Não é a rentrée escolar, de recomeçar novo ano lectivo. No Grémio Literário rentrée é retomar, é evoluir no tempo, uma sucessão no calendário estival. Usar a palavra francesa com tanta expressão na nossa cultura, tem sentido num momento em que a França Olímpica nos encheu os écrans, simbolizando competição desportiva na fraternidade.

A rentrée é o regresso ao nosso convívio, às nossas actividades, e sobretudo ao poder voltar ao nosso Grémio Literário.

Após a pausa de Agosto tudo está a postos para receber os sócios, esperando que o conforto e a qualidade sejam o que os sócios esperam e desejam.

Os tempos são de exigência, mas também de esperança na afectividade, como solução para a crispação que atinge a sociedade.

O Grémio Literário é o espaço onde se preserva a memória dos fundadores, os valores éticos e morais que nos fazem ser cidadãos de um mundo que aspira a uma sociedade harmoniosa e em desenvolvimento.

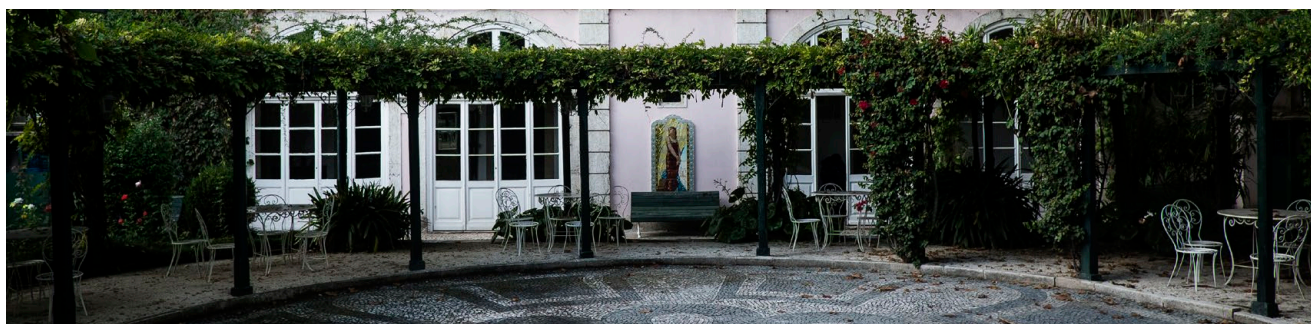
Esta pertença ao Grémio Literário exige que nos empenhemos em desenvolver actividades de interesse literário, científico, artístico e outras, que levem a uma maior dinamização da acção cultural do Grémio Literário.

O encontro e o convívio social não deixam de ser parte estruturante da vida do Grémio Literário.

Boa Rentrée.



ANTÓNIO PINTO-MARQUES



PRÓXIMAS INICIATIVAS

**18 de Setembro,
4ª feira, pelas 18h30**

APRESENTAÇÃO DO LIVRO DIAS DE RAIVA – OS SEGREDOS DA ASCENSÃO DE ANDRÉ VENTURA

O Grémio Literário acolhe a apresentação do livro “Dias de Raiva – Os Segredos da Ascensão de André Ventura”, da autoria do jornalista Alexandre R. Malhado, editado pela Manuscrito (Grupo Presença). Com base numa rigorosa investigação de mais de quatro anos, o jornalista da revista Sábado leva-nos numa viagem pelos bastidores do Chega, desde a sua criação até à eleição de 50 deputados.

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

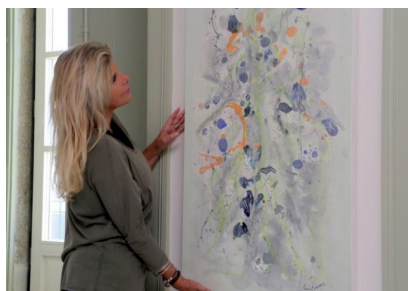
INAUGURAÇÃO DA EXPOSIÇÃO DE PINTURA O MEU UNIVERSO DE LUZ E COR

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 coleccionadores 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.



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios

DR. CHAKÈ MATOSSIAN

DR. PEDRO DE ALMEIDA
E SOUSA RAMALHO
E ALMEIDA

DR. CHRISTIANO
ARNHOLD-SIMÕES

MR. JOHN HUI

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.

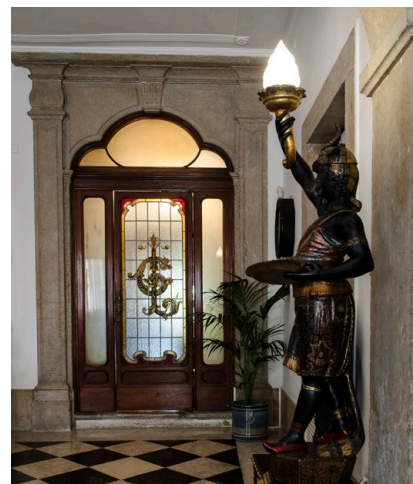


Solicita-se que os Senhores se mantenham de casaco durante a refeição

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€

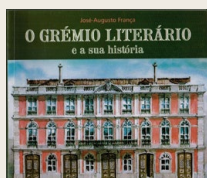


Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze, com 9 cm de diâmetro

P.U. 50,00€

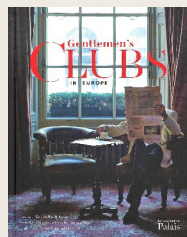


Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos “peça a peça” por artesãos portugueses.

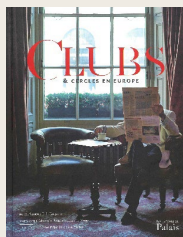


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

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 manjeriço
		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

