



## GRÉMIO LITERÁRIO



### MENSAGEM DO PRESIDENTE

#### Regresso ao Grémio após férias

Estimados sócios

O Grémio Literário abre de novo as portas do Palacete Loures, após o interregno de férias.

Sentimos falta do nosso clube, lugar de eleição no nosso quotidiano, mas também usufruímos de um tempo de lazer que nos deixa com mais energia para voltarmos ao trabalho.

Trabalho, que no Grémio Literário é feito com grande responsabilidade, empenho e satisfação, procurando cumprir os requisitos programáticos que o Grémio Literário exige, assim como atender à qualidade dos serviços que os sócios requerem e esperam. Não podemos esquecer, que se queremos a continuação desta qualidade, há regras que se devem manter, e neste sentido, irá ser distribuído pelos sócios um memorando, relembrando as regras de indumentária exclusivas de um clube como o Grémio Literário.

Os tempos modernos têm tido grandes mudanças no comportamento e atitudes das pessoas, mas a simplificação dos costumes nem sempre significa elegância e qualidade na apresentação.

O Grémio Literário pela sua história atravessou épocas controversas, políticas e sociais, mas preservou sempre a sua essência de clube selecto e distinto.

É vontade de todos os sócios, que se continue a manter este carácter de exigência no Grémio Literário, que se continuem a realizar actividades culturais e sociais, que se promova a reflexão e a divulgação de obras literárias e artísticas, contribuindo para o enriquecimento dos sócios, sem descurar, contudo, regras e hábitos estabelecidos há muito.

O Grémio Literário merece toda a nossa compreensão e investimento pessoal para a manutenção da qualidade ímpar de clube literário, único na sua especificidade.

Bom regresso ao Grémio Literário.

**António Pinto-Marques**



#### Conteúdos

PRÓXIMAS INICIATIVAS  
 ADMISSÕES  
 REGALIAS DE SÓCIOS  
 DRESS CODE  
 TEMPO DE CHÁ  
 MERCHANDISING  
 EMENTA

## Inauguração da Exposição de Pintura de Maria Empis Meira

4 de Setembro,  
5ª feira, às 18h30

O Grémio Literário promove uma exposição de pintura, que ficará patente até ao dia 16 de Setembro, com obras da artista plástica e arquitecta Maria Empis Meira, intitulada “O Poder da Cor” a qual, segundo a autora, constitui uma viagem pelo universo cromático, que nasceu de um processo de procura de equilíbrio entre estrutura e sensação.

Maria Empis, cuja obra evidencia uma prática artística

marcada pela intersecção entre estrutura, cor e emoção, tem um percurso académico e profissional com experiências formativas em diversas cidades europeias e tem participado em vários concursos e exposições de relevo.

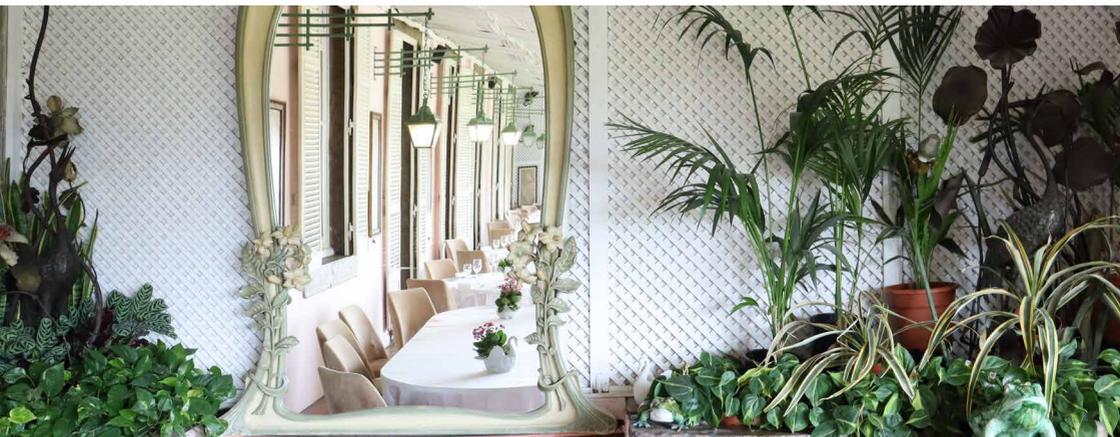


## Conferência

**NEXDIGITAL - Associação para o Bem-Estar Digital**

16 de Setembro,  
3ª feira, às 18h00

Por iniciativa do Consócio Professor Doutor António Rebelo de Sousa, realiza-se uma Assembleia de Sócios Fundadores da NEXDIGITAL – Associação do Bem-Estar Digital, que irá debater as prioridades de intervenção na sociedade portuguesa. Participam, entre outros, o Dr. Miguel Teixeira de Abreu, as Dras Madalena Perestrelo de Oliveira e Carla Gonçalves Pereira, a Professora Ana Paula Harfouche e os Professores António Rebelo de Sousa, Mário Caldeira Dias, Ruben Raposo, Leandro Pereira e Idalécio Lourenço.



## Festa de Verão Fados no Jardim

23 de Setembro,  
3ª feira, às 19h00

No âmbito das iniciativas organizadas por No Black Tie, de Evelyn Hii, o Grémio Literário promove uma sessão de fados, no ambiente romântico do jardim, onde estarão em palco artistas conceituados.

O valor da participação nesta sessão de fados, que inclui o jantar, é de 80€ por pessoa.

O pagamento deverá ser feito no acto da inscrição, até ao dia 16 de Setembro, enviando-nos o respectivo comprovativo identificando o(s) participante(s).

IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504487 05

Dress code: Traje de cocktail

### Programa

- 19h00 Cocktail na Galeria junto ao Jardim;
- 19h45 Encaminhamento para as mesas;
- 20h00 1º Momento de fados (10/15 minutos);
- 20h15 Jantar (sopa e prato principal);
- 21h00 2º Momento de fados (30 minutos);
- 21h30 Sobremesa e café



## Lançamento do livro A Guerra Fria na África Austral

24 de Setembro,  
4ª feira, às 18h30



Por iniciativa da Diário de Bordo Editores, o Grémio Literário, promove o lançamento do livro intitulado "A Guerra Fria na África Austral" da autoria do Prof. Doutor Sérgio Vieira da Silva, mestre em Estudos Africanos, sendo a obra apresentada pelo Prof. Doutor José de Faria Costa.



## Inauguração da Exposição de Pintura de Luciano Santos

24 de Setembro,  
4ª feira, às 18h30



Por iniciativa da Consócia Dra. Ana Cristina de Brye, o Grémio Literário promove uma exposição de pintura, que ficará patente até ao dia 24 de Outubro, com obras do pintor Luciano Santos (1911-2006), que pertenceu à segunda geração de pintores modernistas portugueses.

Luciano Santos obteve ao longo da sua carreira artística diversas distinções, participou em exposições no país e no estrangeiro, e a sua obra está representada em várias colecções públicas e particulares.

## Conferência

### Segurança e Defesa Europeia: Desafios e Estratégias para o Futuro

25 de Setembro,  
5ª feira, às 18h30

Por iniciativa dos Consócios Dr. Paulo Nogueira e Dr. Filipe Xavier, o Grémio Literário promove o 2º ciclo de conferências, dedicado à reflexão estratégica sobre os grandes desafios contemporâneos nas áreas de segurança e defesa, cuja primeira sessão sob o tema “Segurança e Defesa Europeia: Desafios e Estratégias para o Futuro”, onde serão abordados o papel da União Europeia e da NATO no novo contexto geoestratégico, a resposta a ameaças híbridas, a autonomia estratégica e os mecanismos de resposta a crises.

## Conversas sobre Lisboa

30 de Setembro,  
3ª feira, às 19h00

Sessão no âmbito das “Conversas sobre Lisboa” na continuação da palestra anterior, versando sobre os principais acontecimentos marcantes ocorridos na cidade de Lisboa, durante a Dinastia de Avis, a cargo do Consócio Dr. Francisco Xavier Alves, membro do Conselho Director do Grémio Literário.

Quem pretender poderá, seguidamente, jantar, devendo ser efectuada, previamente, a respectiva marcação.



O preço da sessão de fados e jantar do dia 23 de Setembro é de 80€.

O preço dos jantares dos eventos culturais anunciados neste Boletim, é de 35€ por pessoa.

A marcação dos jantares deverá ser feita com, pelo menos, 48 horas de antecedência.

## REGALIAS DE SÓCIOS

### Protocolo entre o Grémio Literário e a Farmácia Internacional

O Grémio Literário informa que foi celebrado um protocolo com a Farmácia Internacional, situada na Rua Áurea n.º228 em Lisboa, oferecendo aos sócios descontos entre 12% a 15% em medicamentos e diversos produtos, bem como a entrega gratuita ao domicílio na zona da grande Lisboa (área abrangida pelo Metropolitano de Lisboa).

Para mais informações consultar o nosso website ou a Farmácia Internacional.

Telefone - 21 324 13 60 / Telemóvel - 939 957 799 / E- mail - farminternacional@yahoo.com

## ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

**Dr. Rafael Caldeira de Castel-Branco Valverde**

**Dr. Joaquim José Paiva Chaves**

**Mr. Derek, Chi On Chan**

**D.<sup>a</sup> Maria Cristina Buchanan**

**Eng.º Tomás Neves de Almeida**

**Dr. Torsten Schaefer da Costa**

## 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 ao preço de 15,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que 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

P.U. 50,00€



Clubs & Cercles en Europe (FR)  
Charles-Louis de Noüe



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 SETEMBRO 2025

Restaurante do  
GRÊMIO LITERÁRIO

## Almoço

Sopa do dia  
Especialidades do dia de  
Peixe ou de Carne  
Doce ou Fruta  
Um copo de vinho  
Café ou chá  
30€ p.p.

## Jantar

Serviço  
"À LA CARTE"  
das 20:00h às 22:00h

## EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / SETEMBRO 2025

4ª Feira	3 Set	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã
		Carne	Costeleta de novilho com batata frita e esparregado
5ª Feira	4 Set	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjeriçã
		Carne	Rosbife com salada russa
6ª Feira	5 Set	Peixe	Bacalhau à minhota
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté

2ª Feira	8 Set	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e batata doce
3ª Feira	9 Set	Peixe	Robalo braseado com puré de pastinaca e legumes
		Carne	Arroz de pato
4ª Feira	10 Set	Peixe	Moqueca de peixe
		Carne	Carne de porco à alentejana
5ª Feira	11 Set	Peixe	Lulas recheadas com puré de batata
		Carne	Rosbife com salada russa
6ª Feira	12 Set	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa

2ª Feira	15 Set	Peixe	Bacalhau dourado
		Carne	Vitela estufada com puré de batata
3ª Feira	16 Set	Peixe	Filetes de pescada, batata torneada e molho tártaro
		Carne	Lombinho de porco Wellington com ratatouille de legumes
4ª Feira	17 Set	Peixe	Massa tinta de choco com camarão
		Carne	Secretos de porco com migas alentejanas
5ª Feira	18 Set	Peixe	Filetes de peixe espada com arroz de tomate
		Carne	Rosbife com salada russa
6ª Feira	19 Set	Peixe	Bacalhau à lagareiro
		Carne	Magret de pato

2ª Feira	22 Set	Peixe	Pastéis de bacalhau com arroz de tomate
		Carne	Ossobuco à milanese
3ª Feira	23 Set	Peixe	Moqueca de peixe
		Carne	Frango na púcara
4ª Feira	24 Set	Peixe	Filetes dourados, batata torneada e molho tártaro
		Carne	Iscas à portuguesa
5ª Feira	25 Set	Peixe	Salmão braseado com ratatouille de legumes
		Carne	Coxa de pato confitada com batata frita e puré de maçã
6ª Feira	26 Set	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Vitela estufada com cenoura e ervilhas e puré de batata

2ª Feira	29 Set	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Caril de frango com arroz branco
3ª Feira	30 Set	Peixe	Arroz de peixe com camarão
		Carne	Carne de porco à alentejana
4ª Feira	1 Out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	2 Out	Peixe	Massa tinta de choco com camarão
		Carne	Bochechas de porco com puré de batata
6ª Feira	3 Out	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura
		Carne	Arroz de pato

2ª Feira	6 Out	Peixe	Bacalhau dourado
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté
3ª Feira	7 Out	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa, batata frita e esparregado
4ª Feira	8 Out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	9 Out	Peixe	Lulas recheadas com puré de batata
		Carne	Magret de pato com batata frita
6ª Feira	10 Out	Peixe	Bacalhau à minhota
		Carne	Iscas à portuguesa

