



Officier-Commandeur

# Confrérie De La Chaîne des Rôtisseurs

## Bailliage de Miami Beach

### Societe Mondial Du Vin

#### William Berke, M.D.

#### BAILLI/COMMANDEUR

1400 NE Miami Gardens Dr., N. Miami Bch, FL 33179

Telephone (305) 947-7744 - Fax (305) 895-7500

E-mail: toydoc@gmail.com

July 2, 2007

**FONDATEUR**  
**LEONARD M. SAKRAIS, DDS**  
1977-2002

**MEL DICK**  
**BAILLI HONORAIRE/ COMMANDEUR**  
**CHEVALIER DE LA LÉGION**  
**D'HONNEUR**

**LES OFFICIERS**

**Vice Chancelier Argentier**  
**Brian Berman, M.D.**

**Vice Conseiller Gastronomique**  
**A. Leah Berke, M.D.**

**Vice Chargée de Presse**  
**Judy Borger**

**Vice Chargé de Missions**  
**Steve Berke**

**Chambellan**  
**Howard Lavine**

**Conseiller de Protocole**  
**Carole Sakrais**  
**Bailli Honoraire**

**Avocat**  
**Senator Paul B. Steinberg**

**Conseiller des Professionels**  
**Chef Allen Susser**

**OFFICIERS**

**Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire**  
**George Jacobson M.D./Grand Commandeur**

**Donald Holzberg, M.D.**

Dear Confrères:

## **REMINDER**

### **Saturday, July 14, 2007**

### **The Food Gang**

**PLEASE RESERVE THE DATE!!!!!!**

Please find attached the menu

**Dinner: 7:00pm**  
**Dress: Jacket/Casual with Decorations**  
**Price: \$135.00 per person Guests \$150.00**  
**Address: 9472 Harding Ave, Surfside, FL (786) 228-9292**

Please send checks for \$135.00 per Chapter member, \$150.00 per guest to:  
**Miami Beach Chaîne des Rôtisseurs**

**1400 NE Miami Gardens Drive, Ste 202**

**North Miami Beach, FL 33179**

Enclosed is my check for \$ \_\_\_\_\_ for \_\_\_\_\_

I would like to seat with \_\_\_\_\_



## Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

*International Society of Gastronomes - Created by King Louis IX in 1248*

BAILLIAGE DE MIAMI BEACH

### THE FOOD GANG

*Diner du President de la Republique Francaise  
14 Juilliet, 2007*

### Menu

Champagne Reception  
Chef's Choice of H'ors D'oeuvres

Trio de la Mer en Carpaccio  
*Trio del mar in Carpaccio*

Coquilles Saint Jacques au Beurre Blanc de Champagne, Fondue de Poireaux  
*Scallops with melted leaks and Chamapgne Beurre Blanc*

Filet de Halibut sur lit de Langoustine, Purée de Choux Fleur , Nage de Coquillages  
*Halibut on a bed of Langoustines and Cauliflower puree*

Roulade de Lapin a la Dijonnaise et sa Farce Provencale  
*Rabbit Roulade , Provencale Farce*

Salade  
*Salad*

Fromage de France affines par Murrays , NY  
*French Cheese from Murrays NY*

Mille Feuilles de Creme Brulee aux Framboises  
*Napoleon Creme Brulee Raspberry*

*International Society of Gastronomes Created By King Louis IX in 1248*