

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  
Ron Gup, M.D.

Vice Chargé de Missions  
Steve Berke

Conseiller Culinaire  
Kurtis Jantz

Chambellan  
Howard Lavine

Avocat  
Senator Paul B. Steinberg

Conseiller des Professionnels  
Chef Allen Susser

OFFICIERS

Vice-Conseiller Gastronomique Honoraire  
George Jacobson MD/ Grand Commandeur

Donald Holzberg, M.D.  
Officier-Commandeur

Harvey D. Caplin, D.D.S.  
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

February 19, 2009

Dear Confrères:

**REMINDER**

**Sunday, March 22, 2009**

**The Alexander**

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

Please find attached the menu

Dinner: 7:00pm  
Dress: Black Tie  
Price: \$150.00 per person Guests \$165.00  
Address: 5225 Collins Ave, Miami Beach, FL (305) 341-6500

Please send checks for \$150.00 per Chapter member, \$165.00 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 ALEXANDER**

## *Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs*

### **Reception**

Seafood Ice Balcony Shrimp & Oyster on half shell  
Cocktail Sauce & Creamy Horseradish  
Presentation of Caviar on Antarctica frozen Ice  
Served with Blinis and King's garnish

#### **Butler passed Amuse-Bouche**

Black Angus Beef Filet Tips Crostini topped with  
Whole Grain Dijon Mustard  
Escargots Achatines Beurre Maitre D'Hôtel Provençal

### **Dinner**

Smoked Duck Magret Butterfly  
Paper Thin Cut  
Pear D'Anjou Roquefort Mousse  
Cumberland Sauce

Marmites de Bœuf Oxtails  
Parisienne de Légumes

Bouquet de Salade Mâche  
Brunoises de Poivrons  
Cherry Tomato Chiffonnade d'Octopus  
Black Truffle Oil

Raspberry Celery Sorbet  
Cone Waffles

Veal Noisette  
Green Granny Smith Apple Confit  
Calvados Sage Glaze  
Petite Ratatouille Méditerranéen  
Potato Baskets

Marie-Anne Ménage a Trois  
Mirlitons aux citrons  
Baba aux Rum  
Hazelnut Meringues Marjolaine

Assortments' of Mignardises  
Coffee and Tea

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