



## LA FERME BRIER

### à l'Ambassade de France au Luxembourg

Depuis plusieurs années l'Ambassade de France au Luxembourg nous fait l'honneur de proposer notre charcuterie traditionnelle aux invités de l'Ambassadeur au cocktail du 14 juillet. L'édition 2017 a été plus gourmande que jamais comme en témoignent ces quelques photos.



C'est au Cercle Cité, au centre ville de Luxembourg ...



que l'Ambassadeur de France, M. Bruno Perdu et son épouse ont accueilli leurs nombreux invités au cocktail du 14 juillet de l'Ambassade.



Après le traditionnel discours de l'Ambassadeur



c'est auprès d'une équipe dynamique et souriante



que les convives ont pu se régaler des bons produits de la Ferme Brier



tels que pâtés en croûte, fuseau lorrain, charcuterie cuisinée, rillettes ... sans oublier le jambon cru séché qui a eu un grand succès.



Une belle fête jusque tard en soirée, avec le Chef de Cuisine de l'Ambassade,

qui a souhaité nous remercier d'un petit mot fort amical.

**Nous remercions Monsieur l'Ambassadeur ainsi que son Chef de Cuisine, David Lachavannes, pour la confiance qu'ils nous ont accordée.**

Je tenais personnellement et au nom de l'Ambassadeur à tous vous remercier chaleureusement pour votre participation à notre réception du 14 Juillet, ce fut un grand moment pour toutes les personnes présentes et invités.

Un grand merci pour votre implication et votre professionnalisme qui ont fait de cette réception un moment unique!

J'espère collaborer à l'avenir de nouveau avec vous tous!

Vive la France et son terroir!

Salutations Gourmandes,

David Lachavannes  
Chef de Cuisine Intendant  
Ambassade de France  
Luxembourg

*La Ferme Brier*