

# PROGRAMA

## **Diumenge 12 juny**

09:00 h – Caminada familiar a a la Torrassa de Llinars del Vallès. La sortida serà a les 9:00 des del polígon industrial A7 Llinars Park.

## **Dilluns 13 juny**

18:00 h – Presentació del Compendium.cat, portal de recursos de llenguatge jurídic català

## **Dimarts 14 juny**

13:00 h – Aperitiu d'agermanament amb membres de judicatura, fiscalia i procuradoria.  
Concurs de fotografia i del concurs literari. Organitza: Grup d'Advocats Joves.  
Lloc: Il·lustre Col·legi d'Advocats de Granollers, Llevant, 2 (Granollers)

18:30 h – Grup Advocats Joves – Tast de cerveses artesanes  
Lloc: Establiment CERVESA SOBRE TOT (Alfons IV núm. 69 de Granollers). Places limitades a 40 participants.

## **Dimecres 15 juny**

18:00 h – Spinning i accés a SPA  
Lloc: Espai Wellness. Passeig Conca del Besòs, 12, 08403 Granollers. Places limitades.

## **Dijous 16 juny**

18:00 h – V Edició Pàdel Memorial “Maurici Masjuan”  
Lloc: Espai Wellness. Passeig Conca del Besòs, 12, 08403 Granollers. Places limitades a 20 participants

## **Divendres 17 juny**

09:00h – Esmorzar forquilla i ganivet.  
Lloc: Fonda Europa  
11:00h – Missa en sufragi dels companys i companyes i dels familiars difunts.  
Lloc: Església Parroquial de Sant Esteve Pl. de l'Església, 1 (Granollers)  
17:00h – Acte institucional  
Imposició de togues als nous col·legiats i noves col·legiades i lliurament dels diplomes als alumnes de l'EPJ.  
Lliurament de diplomes commemoratius als col·legiats i col·legiades de 25 anys d'exercici professional.  
Lloc: Auditori de Granollers (c/Torres i Bages, 50, 08401 Granollers).  
20:30 h – Sopar de gala  
Lloc: Hotel Ciutat Granollers (c/ Turó Brugué, 2, 08402 Granollers)



**Sant Raimon de Penyafort 2022**

# SOPAR DE GALA

## Aperitiu al jardí

Copa de cava de benvinguda

### *Aperitiu Freds*

Montadito de Pernil ibèric D.O. Extremadura

Bombó de formatge de cabra amb fruits secs

Pa d'espècies amb foie caramel·litzat

Pintxo de truita de patates amb pebrot

Assortit de formatges

Brandada de bacallà

### *Aperitiu Calents*

Les croquetes del Xef Ramón

Llagostins amb gavardina

Cucurutxos de calamarsets a la andalusa

Degustació de fideuà

*Barbacoa (Show cooking)*

Broqueta de ploma ibèrica amb xampinyons

Broqueta de salmó i tonyina amb verdures

Broqueta de pollastre marinat al curry

### *Begudes*

Cava Brut Nature

Refrescs

Cerveses

Aigües amb i sense gas

Seleccions de vins amb denominació d'Origen

## Entrant

Crema lleugera de porros amb llavors

## Plat a escollir

Filet de vedella amb salsa de fruits vermells, o

Tonyina amb salsa d'escalivada

## Postres

Bavaroise d'ametlla amb cruixent d'avellana

## Begudes

Vi blanc: Pansa Blanca Raventós (D.O. Alella)

Vi negre: Perelada 3 Finques ( D.O. Empordà)

Cava Parxet Brut (D.O. Cava)

Cafè i copa de licor



**Sant Raimon de Penyafort 2022**