



Menus



**Championnats de France
Doublette Masculin et tête à tête Féminin
ST APOLLINAIRE – DIJON
31 Août et 1er Septembre 2019**

FICHE DE RÉSERVATION REPAS

LIGUE ou COMITÉ :

VENDREDI SOIR (20h30) Soirée VIP	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
<ul style="list-style-type: none">• Kir Royal• Salade périgourdine• Pièce de Bœuf, crème de morilles• Gnocchis gratinés au parmesan, mousse de courgette• Nougat glacé, pépites de nougatine, coulis framboise• Fromage• Café• Crémant de Bourgogne	<ul style="list-style-type: none">• Salade composée et terrine de saumon persillé, mayonnaise citron• Poulet Gaston Gérard<ul style="list-style-type: none">• Riz• Camembert• Tarte cassissine• Café	<ul style="list-style-type: none">• Melon au cassis• Bœuf Bourguignon• Gratin dauphinois, fagot d'haricots verts<ul style="list-style-type: none">• Comté• Ile flottante• Café
PAIN + EAU		
VIN ROUGE ET ROSÉ À DISCRÉTION		
Nombre de repas : x 28€	Nombre de repas : X 18€	Nombre de repas : x 18€
TOTAL 1 :	TOTAL 2 :	TOTAL 3 :

TOTAL 1 + 2 + 3 :€

Cette fiche est à renvoyer avant le **31 Juillet 2019** au Comité de Pétanque de Côte d'Or – 60 L, Avenue du 14 Juillet – 21300 CHENÔVE, accompagnée du règlement par un chèque libellé à l'ordre du CD21.

Fait à.....

Le.....

(Cachet et signature)