

FETE DE L'AMITIE CASTRES

**Parc des Expositions - HALL 2000
MARDI 23 MAI 2017**

La Commission Animation de la Fédération G.M., organise cette nouvelle animation qui concerne désormais les clubs des secteurs de Lacaune, Lagarrigue et Réalmont.

**LE PRIX DE LA JOURNÉE EST FIXÉ À 23 € TOUT COMPRIS.
8€ = animations sans repas**

DEROULEMENT DE LA JOURNEE

A PARTIR DE 8H30 : Accueil des participants au Parc des Expositions.

- **Concours de pétanque en doublette (3 parties)**. H - F ou Mixte.
Inscriptions de **8h30 à 9h00**. (départ : 9h)
- **Concours de belote** (3 ou 4 parties) au Hall 2000. Apporter son jeu de cartes.
Inscriptions de **8h30 à 9h00**. (départ : 9h)
- **Concours de Questions pour un Champion** (comme à la télévision), animé par le club Questions pour un Champion de Lacaune, **à partir de 9h30**, dans une salle spéciale du Parc des Expositions.
- **Randonnée de environ 6 Km. (Chaussures de marche obligatoires.)**
Départ à 9h30 du Parc des Expositions.

DÉJEUNER : Il sera servi vers 13 heures par la Maison ROUSTIT. (menu au dos de la feuille)
Animation : repas et après midi dansante par Florence OLIVIER.

APRÈS-MIDI :

- remise des prix du Remue - Méninges aux lauréats des secteurs de Lacaune, Lagarrigue et Réalmont.
- cadeaux aux gagnants des différentes animations du matin. GRANDE TOMBOLA.
- bal animé par Florence OLIVIER.

INSCRIPTIONS AVANT LE MARDI 12 mai 2017

----- *bon à découper pour INSCRIPTION* -----

Inscriptions de :(chèque libellé LGM)

Nombre de participants (CONCOURS + REPAS) : x 23.00 € =

Nombre de participants (CONCOURS SEUL) : x 8.00 € =

Nombre de joueurs belote (apporter cartes) :

Nombre de joueurs pétanque (en doublette) :

Nombre de participants à Questions pour un champion :

Nombre de participants randonnées (6km) :

déplacement : organiser le covoiturage, prévoir 35 minutes de trajet au départ de Lombers
départ à : **8h** précise de Lombers/ beloteurs + pétanqueurs - 8h30 / les autres
il est souhaitable d'être présent 1/2h avant l'activité choisie



MENU

Apéritif : Kir à la framboise accompagné de minis gougères.

Entrée : Médaillon de marbré de rillettes de canard au foie d'oie, tranche de cou farci, brochette de cœur et aiguillette de canard confite servie tiède, sur lit de salade verte.

TROU NORMAND : Sorbet pomme calvados.

Viande et garniture : Pavé de veau du Ségala, accompagné d'un gratin de pommes de terre à la dauphinoise et d'un fagot d'haricot vert.

Fromages : Cantal et Roquefort.

Dessert : Vacherin glacé avec coulis de fruits rouges, ou fruit.

Café :

Vins : Gaillac : blanc sec, rosé, rouge et blanc doux.

A consommer avec modération
et Bon Appétit !!!