



MENU DINER
COCKTAIL DU «BOUT DES PRES» ET SES MISES EN BOUCHE *
FOIE GRAS ET SES TOASTS *
SALADE PERIGOURDINE (Gésiers, magret de canard, noix, croûtons, salade) *
SORBET (Pomme Calva) *
PAVE DE SAUMON ACCOMPAGNE DE SON RIZ DES ILES OU
FONDANT DE VEAU ET SA GARNITURE *
DELICE DU CABARET *
CAFE *
VIN BLANC (SAUVIGNON CÔTE DE GASCOGNE) VIN ROUGE (VIEUX CLOCHER VENTOUX ROUGE).

Les petits plats dans les grands, nous passerons cette soirée au cabaret. Un dîner-spectacle que nous pourrions prolonger jusque tard dans la nuit en profitant de l'ambiance musicale pour danser et faire les fous. Ce sera le 4 juin à partir de 19 h 30 à la Ferme du bout des prés à Cernay-la-ville.

Notre hôte nous demande de lui fournir rapidement le nombre de personnes prévu.

Vous nous ferez part de votre choix pour le plat principal en renvoyant le coupon ci-joint et votre chèque au nom de l'ALS à notre chère organisatrice avant le 26 mai :

Sophie DELPIERRE
1 place Gustave FLAUBERT
78990 Elancourt

@mail : sophie.delpierre17@laposte.net
☎ : 06 10 97 60 27

SOIREE DU 4 JUIN

NOM / PRENOM :

Adresse mail :
Téléphone :

Adhérent : **60 €x ... =**
Extérieur ALS : **80 €x ... =**

TOTAL

Poisson : ... Viande : ...