

Fiche réservation repas

Le comité d'organisation du championnat de France de Dragon Boat vous propose un service restauration selon les modalités suivantes :

Repas du samedi soir 01 octobre : Salle des fêtes de St Jean de Losne (à partir de 19 h) animée par un disc-jockey

Menu : Apéritif avec assortiments salés

Entrée : assiette taboulé et pâté en croute

Plat : Jambon braisé sauce Porto (possibilité de remplacer par poulet) accompagné de gratin dauphinois

Fromages : assiette de fromages

Dessert : tarte aux pommes ou clafoutis (au choix)

Boisson : eau en bouteille sur table, vin à discrétion (rosé-rouge) et café

Petit déjeuner dimanche 02 octobre : Salle des fêtes de St Jean de Losne (de 6 h 30 à 9 h 00)

Menu : Café, thé ou chocolat

Pain, beurre, confitures

Repas du midi dimanche 02 octobre : distribué sur le site de la compétition

Panier repas contenant : Salade, Chips, Sandwich, pain, fromage individuel, compote, gâteau, bouteille 50 cl d'eau

Panier repas soir dimanche 02 octobre : distribué sur le site de la compétition (idem midi)

Panier repas contenant : Salade, Chips, Sandwich, pain, fromage individuel, compote, gâteau, bouteille 50 cl d'eau

Responsable restauration : Patricia FAUDOT - mail : p.faudot@wanadoo.fr – tel 06 24 88 44 14

Réservation **impérative pour le 20 septembre 2016** accompagné du règlement par chèque à l'adresse suivante :
Pagaies des Bords de Saône - Hôtel de ville – 21170 SAINT JEAN DE LOSNE

Club :

Responsable réservation : Tel :

Repas	Nombre de repas	tarif	total
Repas Samedi Soir : Jambon Braisé Variante : poulet		15,00 €	€
		15,00 €	€
Petit Déjeuner Dimanche Matin		4,50 €	€
Panier repas dimanche midi		8,00 €	€
Panier repas dimanche soir (à emporter pour retour)		8,00 €	€
Total général			€