



INVITATION

11 NOVEMBRE 2019

A PARTIR DE 15 H

AU

Royal BC Alleur

Rue Monfort - Ans

Réervations pour le **8/11** au plus tard:

Nom:

Repas réservés: x 35 € = €

RÉSERVATIONS AUPRÈS D'ANDRÉ TRINON AU 0497 18 49 26

OU PAR MAIL: TRIANDRÉ@VOO.BE

Virement pour le 8 novembre sur le compte:

BE54 0010 1208 8397

Communication: nom et prénom + nombre de repas



BUFFET CHAUD - FROID



DÉROULEMENT DES FESTIVITÉS

15 H: INAUGURATION & PARTIE

OFFICIELLE

15 H 30: APÉRITIF

16 H 30: EXPOSITION

(PHOTOS, DIAS, FILMS, DVD)

17 H 30: APÉRITIF DU REPAS

18 H: REPAS

20 H 30: DESSERT

Assortiment de la mer

*Tomates crevettes - pêches au thon - saumon Bellevue - œufs mimosa
et truite fumée ...*

Gâteau de sole aux écrevisses

Julienne de légumes - velouté de crustacés

Salade de scampis façon «Thaï»

Poêlée de scampis

Fondue de tomates cerises et courgettes

Moelleux de volaille farcie en basse température

Petits légumes - crème de pesto basilic

Poulet aigre-doux aux ananas

Enroulé de Bœuf aux champignons

Tomates confites - jus de veau au thym

Poitrine de lard confite

et laquée au soja et miel

Jambon à l'os caramélisé sur broche

Plateau «Vitello Tonatto»

Veau cuit en basse température - mayonnaise au thon et câpres

Plateau de charcuteries

Pâtés, teriines, boudins, roastbeef, rôti de porc ...

Accompagnements divers

Pâtes, taboulé, gratin dauphinois, crudités, sauces ...

DESSERT DU RBC ALLEUR