

*Toute l'équipe des bénévoles vous  
souhaite une bonne année 2025  
pétillante de bonheur*

# NOUVEL AN

## **Réveillon 2024**

*Animé par l'orchestre David Rivière*

**Salle des fêtes  
de La Couronne**

**20h30**

Tarif : 79€ (boissons non comprises)  
Organisé par le Coc Badminton  
Réservations : Nicolas BOISHUS  
06 31 81 38 57  
20 route des barbots  
16440 Rouillet Saint-Estèphe



*Toute l'équipe des bénévoles vous  
souhaite une bonne année 2025  
pétillante de bonheur*

# NOUVEL AN

## **Réveillon 2024**

*Animé par l'orchestre David Rivière*

**Salle des fêtes  
de La Couronne**

**20h30**

Tarif : 79€ (boissons non comprises)  
Organisé par le Coc Badminton  
Réservations : Nicolas BOISHUS  
06 31 81 38 57  
20 route des barbots  
16440 Rouillet Saint-Estèphe



# Bulletin de réservation

À remettre avant le 20 décembre  
accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre du COC Badminton

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tel : ..... Mail : .....

Nb de repas adultes ..... X 79€ = ..... €

Total = ..... € (\*)

*Menu proposé par Tendances et Traditions*

(\*) Les chèques seront mis en banque la première semaine de janvier.

**Vous avez, si vous le souhaitez, la possibilité de payer avec 2 ou 3 chèques : l'un sera encaissé début janvier et l'autre début février et jusqu'à mars**

# Bulletin de réservation

À remettre avant le 20 décembre  
accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre du COC Badminton

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tel : ..... Mail : .....

Nb de repas adultes ..... X 79€ = ..... €

Total = ..... € (\*)

*Menu proposé par Tendances et Traditions*

(\*) Les chèques seront mis en banque la première semaine de janvier.

**Vous avez, si vous le souhaitez, la possibilité de payer avec 2 ou 3 chèques : l'un sera encaissé début janvier et l'autre début février et jusqu'à mars**

# Menu

Soupe méthode Champenoise et Amusés bouches

\*\*\*

Marbré aux 3 saveurs : ris de veau, cèpes et foie gras

\*\*\*

Tartare de thon-passion, œuf parfait

\*\*\*

Pause Fraîcheur

\*\*\*

Suprême de volaille en croûte farci aux cèpes et foie gras

Accompagné de légumes du marché

\*\*\*

Duo de fromages et salade verte

\*\*\*

Pavlova aux framboises

\*\*\*

Thé - Café

# Menu

Soupe méthode Champenoise et Amusés bouches

\*\*\*

Marbré aux 3 saveurs : ris de veau, cèpes et foie gras

\*\*\*

Tartare de thon-passion, œuf parfait

\*\*\*

Pause Fraîcheur

\*\*\*

Suprême de volaille en croûte farci aux cèpes et foie gras

Accompagné de légumes du marché

\*\*\*

Duo de fromages et salade verte

\*\*\*

Pavlova aux framboises

\*\*\*

Thé - Café