

5^{ème} Festival International de Viole de Gambe d'Asfeld - 26 et 27 juin 2010



RESERVATIONS REPAS

Pour les différents menus proposés, se reporter au tableau annexe.
Les repas, sont servis sur plateau :
Les boissons ne sont pas comprises

	Menu	Tarif	Nombre	Total
samedi midi avec plat chaud	1 ou 2 *	10 €		
samedi midi avec plat froid	//	8 €		
samedi soir avec plat chaud	1 ou 2 *	10 €		
samedi soir avec plat froid	//	8 €		
dimanche midi avec plat chaud	1 ou 2 *	10 €		
dimanche midi avec plat froid	//	8 €		
dimanche soir (barbecue)	//	6 €		
dimanche soir (organisation)	//	gratuit		

*** Entourez le menu choisi**

Vous pouvez nous contacter pour des menus spéciaux
(végétariens ou autres)

Nom Prénom :

Adresse :

E-mail :

Ci-joint un chèque de€ à l'ordre de l'APA
ET une enveloppe timbrée à mon adresse pour le retour des billets.

Association du Patrimoine d'Asfeld, 6 rue du Gué – 08190 Asfeld
Tél. : 03.24.72.96.99 Email : pieral.b@wanadoo.fr

Les envois de billets de concert et de tickets repas peuvent être groupés
les chèques seront encaissés une semaine avant le festival.

5^{ème} Festival International de Viole de Gambe d'Asfeld - 26 et 27 juin 2010



Les Menus

A chaque repas, nous vous proposons au choix
2 menus chauds et 1 menu froid

Samedi midi :

Menu 1 chaud à 10 € :

Couscous (2 merguez, bœuf, poulet et 400g semoule et légumes) ; Fromage; Dessert

Menu 2 chaud à 10 €:

Volaille farcie en tranche ; Garniture 4 légumes ; Fromage ; Dessert

Repas froid à 8 € :

Carottes et céleri ; Pâté en croûte et rôti de porc ; Fromage ; Dessert

Samedi soir :

Menu 1 chaud à 10 €:

Cassoulet (1 saucisse fumée, 1 saucisse persillée, saucisson, lard et 300g haricots)
Fromage ; Dessert

Menu 2 chaud à 10 €:

Tartiflette : (pommes de terre , reblochon, jambon, lardons) ; Salade ; Dessert

Repas froid à 8 €:

Champignons à la grecque ; Assiette de charcuterie ; Fromage ; Dessert

Dimanche midi

Menu 1 chaud à 10 €:

Salade au lard Ardennaise (Pommes de terre en salade, Crêpinette et saucisse fumée) ;
Fromage ; Dessert

Menu 2 chaud à 10 €:

Coq au vin (Sauce champignons, haricots verts et salsifis) ; Fromage ; Dessert

Repas froid à 8 €:

Piémontaise et taboulé ; Terrine et rosbif ; Fromage ; Dessert

Dimanche soir

Barbecue à 6 €: sur plateau à cuire

1 Chipolata, 1 Merguez, 1 Boudin blanc et 1 Lard ; Chips ; Fromage ; Dessert