

Classe 7

Bonjour Madame, Monsieur,

« On s'était dit rendez-vous dans 10ans... T'as pas changé ? Qu'est-ce tu deviens ? »

Et oui, comme Patrick, j'imagine que vous aussi vous avez envie de savoir ce que vos amis d'enfance deviennent ?

Ça tombe bien, cette année les 97 sont très heureux de vous convier aux Classes 7 ! Nous vous invitons donc à retenir le samedi 26 août 2017 où la journée des Classes aura lieu à Gosné à partir de 10h30.

Elle sera l'occasion de retrouver vos amis d'enfance et de partager dans la joie et dans la bonne humeur, un agréable moment dans notre jolie petite ville.

La journée commencera par la traditionnelle messe à l'Eglise de Gosné. Vous serez ensuite conviés à la photo place de la Mairie. De là, nous vous dirigerons vers la Salle des Fêtes où nous attendra l'équipe du Celtic Traiteur pour un succulent repas.

Les festivités se poursuivront toute l'après-midi, avec des activités bretonnes.

Enfin, il sera possible pour ceux qui le souhaitent de continuer cette magnifique journée autour d'une galette-saucisse. La formule du soir comprend le repas du midi ainsi que la galette-saucisse.

Le bal clôturera aux aurores cette parenthèse conviviale.

Il ne nous restera plus qu'à nous donner rendez-vous dans 10 ans...

Une participation de 33€ ou 35€ par adulte et 12 € par enfant (-15 ans) vous sera demandée pour le repas.

Afin d'organiser au mieux cette soirée, merci de nous confirmer votre présence en nous retournant le coupon ci-dessous avant le **15 juillet**, par courrier à l'adresse suivante : 2 bis rue du calvaire (bourg) 35140 GOSNE ou 1 la longue Noë 35140 GOSNE ou à la mairie car une urne y est déposée. Et en adressant un chèque à l'ordre de PRIMAULT ANGELIQUE CLASSE 7.

Madame, Monsieur _____			
Formule Midi :	Prix Unitaire	Nombre de Personne	Total
Adulte	33 euros		
Enfant (-15ans)	12 euros		
Formule Midi + Soir :			
Adulte	35 euros		
Enfant (-15ans)	12 euros		
		Total	

Menu Adulte Merlin

Apéritif (servi à table)

Un kir pétillant Mangue-Kumquat sera accompagné de 2 bouchées apéritive (savarin de coquilles Saint-Jacques, roulade de blé noir au Saumon fumé et à l'aneth, Magret de canard fumé sur chutney de figues en navette).

Entrée

Dos de Cabillaud en crumble de noisettes
Mousseline de patates douces

Vin : AOC Côtes de Cévennes 2015 blanc « Domaine de Gournier »

Plat

Le Suprême de volaille Crème forestière
Mini Gratin dauphinois façon grand-mère
Poêlée de légumes façon wok

Vin : AOC Côtes de Cévennes 2015 rouge/rosé « Domaine de Gournier »

Dessert

La Gourmandise du chef
Composé d'un cheese cake aux fruits rouges
Coulis framboise

Vin : AOC Blanc de Blanc « Maison ROMET »

Menu Enfant

Brochettes de rôti avec ses frites
Mousse au deux chocolats et Brochette surprise
