



Menu Adulte (34€)

Apéritif

*Kir pétillant Mandarine-kumquat accompagné de 3
bouchées apéritives*

*Marbré de Foie Gras aux artichauts
et tomates séchées*

Vin : AOC Côtes de Gascogne 2013

Suprême de volaille

Sauce caramel beurre salé

Palet de pomme de terre façon Gbousky

Mini gratin de courgette au cumin

Vin : AOC Côtes de Cévennes 2013 rouge

*Dôme de mesclun de jeunes pousses
aux fines herbes*

Et son duo de Samoussas (Chèvre-miel, Brie-amandes)

Vin : AOC Côtes de Cévennes 2013 rouge

La gourmandise du chef

*Dôme au chocolat noir garni d'une mousse chocolat blanc
et framboise*

Vin : AOC Crémant de Loire

Menu Enfant (15€)

– de 12 ans

Apéritif

*Jus d'orange accompagné de 3 bouchées
apéritives*

Emincé de volaille à la crème

Ecrasé de pomme de terre

Mousse au 2 chocolats

Brochette surprise

Programme de la journée du 27 Août :

10h30 Messe à l'Eglise

12h15 Photo à la Mairie

13h00 Repas à la Salle des fêtes

21h00 Soirée dansante et Galette-saucisse

Contact organisateur

Laura Thomasset

06.81.76.31.62

Ou

Floriane Hallou

06.47.79.70.61

florianehallou@laposte.net



✂----- ✂----- **Coupon à découper et à joindre à votre règlement** ----- ✂

**Ce coupon et votre règlement par chèque à l'ordre de Myrlam HAVARD seront à déposer dans l'urne
qui sera à votre disposition à la mairie de Gosné avant le 18 juin 2016**

NOM Prénom :

..... x enfants à 15 € = € | TOTAL
..... x adultes à 34 € = € | €

Commande photo des Classes 6 : oui ☐ non ☐