



Le Conseil d'Administration de l'A.M.F.B.  
organise

## son **BANQUET ANNUEL**

**le samedi 04 mai 2019**

**Apéritif à 19h00 ; repas à 20h00**

**au restaurant « CHEZ MICHEL »  
situé rue Arthur Mahaux, 1  
5021 BONINNE/NAMUR  
(grand parking en face, voir plan d'accès sur Internet)**

**P.A.F. 45,00 €**

Qui ?

Ce banquet est ouvert à tous les membres de l'association, à leur famille, à leurs amis et aux amis des amis... Objectif : pouvoir se retrouver dans un contexte autre que forestier, et loin des odeurs de réactifs chimiques. **Nous espérons vous voir nombreux ; pour certains, ce serait l'occasion de découvrir un restaurant qui a très bonne réputation, et de faire connaissance avec d'autres membres.**

Comment ?

Nous vous adressons ci-joint un document de participation à ce repas convivial et amical. Veillez à bien noter les références adéquates.

La seule façon de réserver pour ce souper est de verser le montant total des réservations sur le compte bancaire de l'asbl

**BE51 0682 4864 3662**

**AVANT le 25 avril prochain (date limite...),** avec une mention précise (voir page suivante)

Votre réservation comprend deux apéritifs (dont une « repasse » offerte par le restaurateur) avec zakouskis, ainsi que le repas (entrée + plat) avec vin (1/2 bouteille par personne) et eaux, dessert, café, tout compris.

Date du jour

## Votre réservation

Le document vous est envoyé en PDF afin d'être consultable par tous. Notez vos desideratas pour ce jour là, afin de vous souvenir de votre choix.

**Merci de communiquer votre choix personnel par courrier électronique à Raymond NOTTE, notre secrétaire, [notte.ray@gmail.com](mailto:notte.ray@gmail.com) sous la simple forme suivante, avant le 25 avril prochain (délai ultime):**

**Jean Dupond : A2 – E1 – P2**

**Julie Durand : A1 – E2 – P1 ... Par exemple.**

Cela afin d'éviter du gaspillage d'encre et de papier : cela fait également partie des priorités pour un Cercle naturaliste.

<b>Menu</b>
<b>Apéritif</b> (un seul choix)
Apéritif maison (rhum + jus d'ananas) avec zakouskis <b>(A1)</b>
<b>OU</b>
Kir avec zakouskis <b>(A2)</b>
<b>Entrée</b> (un seul choix)
<b>Salade gourmande au foie gras, poitrine de caille sautée, parfumé à l'huile de noix et balsamique blanc <b>(E1)</b></b>
<b>OU</b>
<b>Faux maki de saumon fumé au fromage blanc et ciboulette <b>(E2)</b></b>
<b>Plat</b> (un seul choix)
<b>Entrecôte de veau cuite rosée, son jus corsé, légumes du moment et chips de pommes de terre <b>(P1)</b></b>
<b>OU</b>
<b>Dos de cabillaud cuit à la nacre, tombée d'épinard et champignons et mousseline au beurre noisette <b>(P2)</b></b>
<b>Dessert : Gratin de fraises</b>
<b>Café et ses Mignardises</b> (offert par la maison)
<b>Vin (1/2 bouteille par personne) et eau compris</b>