



Périgueux le 23 janvier 2015

Association Les amis du rugby

109, rue Victor Hugo

24000 Périgueux

Tel : 05.53.07.19.61 / 05.53.13.41.70

Blog : ecolrugbycap24.canalblog.com

Mail : pauloribeiro@orange.fr / beauzethier.thierry@orange.fr

Madame, Messieurs,

Madame et Messieurs les responsables de l'organisation du repas du samedi 07 mars aux couleurs du derby CAP / USB (Bleu & Blanc / Noir & Blanc),

Organisation générale :

- Loïc NETELENBOS – 06.76.84.83.61 – loic.netelenbos@capdrugby.fr
- Thierry BEAUZETHIER - 06 19 14 69 87 beauzethier.thierry@orange.fr
- Paulo RIBEIRO - 06.85.90.66.06 pauloribeiro@orange.fr

Les Toques du Périgord :

- Patrick Marty – 07.81.89.28.20 – moulindupont@outlook.fr
- André POINSOT – 06.52.95.85.23 – aubergeduparc@free.fr

MALARD TRAITEUR :

David MALARD – 06.81.02.65.92 – isabellesoulie28@orange.fr

PROMOCASH :

Emilie GRANGER – 06.30.24.51.08 – granger.emilie@neuf.fr

Cyril GATEAU – 06.80.55.99.96 – cyril_gateau@carrefour.com

AU BASSIN :

Jean François (Jeff) – 07.86.50.18.67 – aubassin@orange.fr

VIN :

Vincent GRELLETY – 06.81.99.88.65 – vincent.grellety0470@orange.fr

SODIGEL :

Stéphane ROCHE – 06.86.17.44.30 – s.roche@sodigel.fr

Voici une liste exhaustive des points abordés lors de notre réunion initiale du jeudi 22 janvier qu'il conviendra d'enrichir au fur et à mesure des informations que nous partagerons suivant l'avancement, toute suggestion peut (et doit) me remonter afin de centraliser.

Timing approximatif :

Match / tournoi de 10h à 11h30 (match anciens joueurs / corpo / jeunes)

Apéritif de 12h à 13h15

Début du repas assis 13h30 / fin 14h30 (env)

Début du repas debout 12h / fin 15h

Passage de relais au staff CAP > 15h (env)

Menu repas assis 15€ (tarif à confirmer) sur réservation (300 max):

Médailon de foie gras accompagné de son confit d'oignon avec toast
Cuisse de canard confite à la crème d'ail rose du Gers et gratin dauphinois
Forêt noire à la crème chantilly parfumée au Bailey (crème Whisky)

Menu repas debout 10€ (à confirmer) sans réservation (200 max) :

Sandwich Mac Dordogne Magret et barquette de frites

Boissons :

Buvette (Paulo – Thierry), vin bouteille > Vincent (prix de vente max 10€)
Voir pour trouver du Pineau

Matériel :

- David : *Friteuses, four(s), cuisson gratin, couverts, paniers vaisselle, plats*
- Cyril & Emilie: *denrées alimentaires, condiments, serviettes, nappes, camion*
- Paulo & Thierry : *assiettes, machine à glaçons*
- Loïc : *réservation tente cuisine (10X5), coffret 380V / 17Kw mini, 60 tables + 100 bancs ou 300 chaises + arbustes en pots + sono (trouver DJ) + voir si petite scène + réservation*
- Patrick & André : *ustensiles cuisine, plats,*
- Stéphane : *denrée alimentaire surgelée suivant besoins des T.d.Pd*
- Vincent : *Vin de Bergerac (Pécharmant...) bon et pas cher.*
- Jeff : *épluchage pomme de terre et prêt d'un four, camion frigo,*

Le vendredi 06 mars, Patrick et André commenceront la préparation des PdT entre chez Jeff et chez David.

Le samedi matin, rdv à 7h30 pour casser une croûte à 8h00 entrecôte à la Plancha.

Réunion le **jeudi 12 février Au Bassin** juste avant les vacances de février (14/02 > 30/01).

Merci de votre investissement profitable aux jeunes et surtout à la cohésion que seul le rugby connaît.

Bien à vous,
Loïc

Les présidents Section EDR CAPD & Les Amis du Rugby

Loïc Netelenbos - Paulo Ribeiro – Thierry Beauzethier