

SAMEDI 30 JANVIER 2010

Cocktail Dinatoire + animation musicale

200 Personnes

Dans un cadre exceptionnel, sur une péniche à Boulogne-Billancourt
«Le Restaurant» Cap Seguin



de 20h00 à 1h00 (voir plus)

20h00 – Accueil « Restaurant » - vestiaire

Cocktail

Sangria, Mojitos, Bière, Jus de Fruits, Coca

Mini Brochette de Boudin Noir
Croquettes de Morue
Mini Samosas
Nems aux Légumes

21h00 – **Buffet**

Buffet d'Entrées

Bar à Soupe de Saison
Assortiment de Charcuterie Basque
Risotto de Lentilles au Lard Fumé
Endives aux Gambas

Animation

Plats en buffet

Jambon à l'Os découpé au Buffet,
Rattes « Tièdes » aux Herbes
&
Penne à la Tomate Piquante

Brie Entier (au Buffet)

BUFFET de DESSERTS

Tarte Fine aux Pommes découpée au Buffet
Riz au Lait à la Vanille
Mousse au Chocolat Noir et Blanc
Assortiment de Glaces

Café

Boissons :

Sangria, Mojitos,
Vin Rouge : Vin Pays d'Ardèche Bio « Mas de Libian »
Vin Blanc : « Chardonnay »
Eaux Minérales Plate et Gazeuse, Soft

Prix par personne : 30 €

(réservation au plus vite à ACBB (Olivier Fayolle) – 129 rue de Bellevue
92100 Boulogne. Règlement à l'ordre de ACBB Natation)

Ou à l'adresse mail soiree@icmasters2010.fr .

Les réservations ne seront confirmées qu'après réception du règlement.

Panier Repas :

La compétition se terminant vers 13h30 / 14h00; le dimanche, nous proposons des paniers repas pour les clubs prenant le chemin du retour et n'ayant pas forcément la possibilité de s'arrêter pour déjeuner.

Pour **7 € par panier**, nous proposons :

- 2 sandwiches
- Une boisson (eau ou soda)
- Une salade de fruit ou 1 fruit
- Une barre chocolatée
- Une serviette en papier

Réservation au plus vite à ACBB (Olivier Fayolle) – 129 rue de Bellevue
92100 Boulogne. Règlement à l'ordre de ACBB Natation

Ou à l'adresse mail panier.repas@icmasters2010.fr .

Les réservations ne seront confirmées qu'après réception du règlement.