

Vous propose l'organisation de votre évènement à :

L'ARENA du Vieux Port *****

Messanges, Landes (40)

Évènement **AU CŒUR DES JUMEAUX**

19 Octobre 2017



Au Cœur des Jumeaux



TIMELINE

19 Octobre:

19h00 : Accueil des participants & apéritif Tapas

19h30 : Début de la vente aux enchères

20h00 : Début du repas

22h00 : Fin du repas

→ *Ouverture du Bar à Champagne jusqu'à la vente du dernier maillot*

FLYER DE L'ÉVÉNEMENT



Au Cœur des Jumeaux

Soirée Caritative

Vente aux enchères
de maillots de
sportifs professionnels

JEUDI 19 OCTOBRE 2017
à partir de 19h
Arena du Vieux Port - MESSAGES

IMANOL HARINORDOQUY

Au Cœur des Jumeaux



Au Cœur des Jumeaux

Apéritif Tapas	Repas servi à table
Cocktail	
Tartelette nordique	Magret d'oie cuit rosé laqué Teriyaki
Gaspacho de carottes aux épices	Jus légèrement pimenté
Asperge rôtie à la ventrèche	Pommes miette, champignons du moment
Rissoles de pot au feu	—
Pinchos de gambas au chorizo	Ananas rôti, sorbet litchi
Croquette espagnole	—
	Café, Mignardises

Atelier Ibérique
Le jambon Ibérique à la trancheuse

Atelier Saumon
Le saumon frais fumé à la maison

Atelier Foie Gras
Foie gras mi-cuit, compotée de figues cuites à la maison

Menu élaboré en exclusivité par
Moulin DE POUSTAGNACQ
Prix du repas : 100€/pers

Réponse souhaitée avant le 20 Sept. 2017
Règlement par chèque à l'ordre de : Association «Au Cœur des Jumeaux»
Pôle associatif Résano - BP 32 - 40140 SOUSTONS
Tél. 06 08 65 63 92 - cpalis1@orange.fr

RESASOL.com
Vacances Loisirs Evénements
SAS RESASOL - 804 002 939 00010 - Ne pas jeter sur la voie publique ou dans la nature

Hébergement sur place possible
à partir de 39€ / chambre
Réservations : 05 58 48 22 00

Livraison jeudi 10 août

- Pour distribution au Casino via Le Moulin de Poustagnac et dans d'autres points par l'association Au Cœur des Jumeaux

APERITIF TAPAS

19h30

Apéritif Tapas

Servi sur le parvis de l'Arena ou dans l'Arena
(En fonction de la météo)

Soupe Champenoise

Cocktail

Tartelette Nordique

Gaspacho de Carottes aux épices

Asperge rôtie à la ventrèche

Rissoles de pot au feu

Pinchos de Gambas au Chorizo

Croquette Espagnole

Atelier Ibérique

Le jambon Ibérique à la Trancheuse

Atelier Saumon

Le Saumon frais fumé à la maison

Atelier Foie Gras

Foie Gras Mi-cuit, compotée de figues cuites à la maison





DINER ASSIS

Magret d'oie cuit rosé laqué Teriyaki
Jus légèrement pimenté
Pommes Miette, quelques champignons du moment

Ananas rôti, sorbet litchi

Café, mignardises

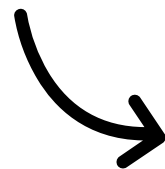


OPTION HÉBERGEMENT



Restez dormir sur place

RESASOL vous propose différents types de logements :
Mobil-Homes, Chalets, Lodges...



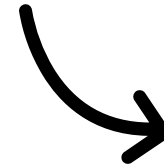
39,00€/chambre

Réservation Résasol : 05 58 48 22 00



OPTION PETIT DEJEUNER

- Café
- Thé
- Chocolat au lait
- Jus d'orange
- Eaux minérales
- Viennoiseries



9,00€

Réservation Résasol : 05 58 48 22 00

Photos non contractuelles