

Menu Classique

Apéritif / Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras et Condiment
Foie Gras Terrine and Condiment

Magret de Canard, Morilles Fraîches et Gâteau de Céléri
Duck Breast, fresh Morels and Celery Cake

Fromage Régional
Regional Cheese

Biscuit Moelleux Pistache Framboise Fraîche, Fraise Glacée Vinaigrette Fruits Rouges
Pistachio and Fresh Raspberry Biscuit, Strawberry Sorbet, Red Fruits Vinaigrette

Café et Mignardises
Coffee and Small Delicacies

Boissons comprises : ½ bouteille de vin – Eau minérale
Drinks included : ½ bottle of wine – Mineral water

€uros 82.00

Nombre de places limité
Limited number of places

Menu Végétarien

Apéritif / Amuse Bouche

Asperge de Perthuis et Morilles Fraîches, Vinaigrette d'Herbes
Asparagus from Le Perthuis and fresh Morels, Herb Vinaigrette

Vapeur de Légumes de Printemps, Huile d'Olive Bio en Emulsion
Steamed Early Spring Vegetables, Emulsion from Bio Olive Oil

Fromage Régional
Regional Cheese

Biscuit Moelleux Pistache Framboise Fraîche, Fraise Glacée Vinaigrette Fruits Rouges
Pistachio and Fresh Raspberry Biscuit, Strawberry Sorbet, Red Fruits Vinaigrette

Café et Mignardises
Coffee and Small Delicacies

Boissons comprises : ½ bouteille de vin – Eau minérale
Drinks included : ½ bottle of wine – Mineral water

€uros 72.00



Menu
Enfants (moins de 12 ans)
Children (less than 12 years)

Suprême de volaille grillée, mousseline de ratte du Touquet
Grilled Chicken Supreme, creamy mashed potatoes
(ratte du Touquet)

Glace
Ice cream

1 Boisson comprise
1 Drink included

€uros 20.00



Buffet Samedi 9 juin 2018

12h-14h → Buffet du Grand Hôtel ← from noon to 2 pm



Buffet 3 plats : entrée / plat / dessert
Buffet 3 courses : starter / main course / dessert

Eau / Café compris
Water / Coffee included

€uros 35.00



N.B. → Les chiens ne sont pas admis dans la salle à manger – Dogs not allowed in the dining room

Samedi 9 juin 2018

Congrès – Conférences – 14h-18h30 – Entrée: €uros 20.00
Congress – Lectures – 2 pm-6.30 pm – Entry fee: €uros 20.00

Lunch Dimanche 10 juin 2018

Restauration sur place possible sans réservation – Restoration on site possible without reservation

Clôture des réservations – Closing of reservations → Date de réception – 26.05.2018 – Date of receipt

Attention: le restaurateur n'acceptera pas des inscriptions supplémentaires de dernière minute ! Warning: the restaurant will not accept extra last minute registrations!

5

→ Réservation en ligne sur le site Online reservation	<u>http://ralie-shop.info-commerce.fr</u>	PayPal / Virement / Chèque PayPal / Transfer / Check
--	--	---

..... ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

→ Réservation papier / Paper reservation	Bulletin de réservation à envoyer avec le paiement – Booking form to send with payment
---	---

A adresser avec votre paiement à • To address with your payment to
Danielle MIGUET
8 bis, rue Camille-Isambard – Pressigny-le-Val – F-27940 NOTRE-DAME-DE L'ISLE
France

Nom + Prénom • Name + First name							
Réservation • Reservation	€ 35.00	x		=	€	Buffet	Samedi • Saturday – 09.06.2018 – 12.00-14.00
	€ 82.00	x		=	€	Classique	Dîner de Gala – Samedi • Saturday – 09.06.2018 – 20.00
	€ 72.00	x		=	€	Végétarien	Dîner de Gala – Samedi • Saturday – 09.06.2018 – 20.00
	€ 20.00	x		=	€	Enfant	Dîner de Gala – Samedi • Saturday – 09.06.2018 – 20.00
	€ 20.00	x		=	€	Congrès - Conférences	Samedi • Saturday – 09.06.2018 – 14.00-18.30
A payer → TOTAL ← To pay					€		

Paie ment • Payment	<input type="radio"/> Chèque / Check	<input type="radio"/> Mandat / Mandate	<input type="radio"/> Mandat international / International mandate
----------------------------	---	---	---

Pour les étrangers → paiement par mandat poste international au nom du R.A.L.I.E. en Euros ou par virement bancaire.
 For foreigners → payment by international mandate to order on the name of R.A.L.I.E. in Euros or by bank transfer.

IBAN: FR76 1010 7003 3000 8160 1879 776 – BIC/SWIFT: BREDFRPPXXX
Domiciliation / Adresse: BRED VERNON