



**ASSEMBLÉE  
GÉNÉRALE  
2023**

## **BANQUET**

### **FEUILLE ROSE A RETOURNER**

Afin de nous permettre de retrouver enfin un peu de convivialité et passer un moment de partage, un dîner suivra notre assemblée générale cette année. Il sera servi dans la même salle au prix de **30 € par personne** (apéritif et vins compris).

**Nous vous rappelons que la FDC16 prendra en charge un repas par territoire de chasse participant à l'assemblée générale.**

Pour pouvoir participer à ce banquet, il vous appartient de nous retourner le coupon-réponse ci-joint **avant le 25 mars 2023**, accompagné de votre règlement établi à l'ordre de la FDC16.

Les cartes de banquet vous seront adressées dès réception de votre inscription et elles seront exigées par le personnel fédéral.

## **MENU**

*Apéritif servi à table : Cocktail du Vieux Logis (Cognac, canada dry,  
sirop de pamplemousse et jus de pamplemousse) ou de jus de pomme,  
Moelleux courgette chèvre et pointe de mascarpone,  
Crostini de boudin noir sur lit de compotée de pommes  
Crostini de caviar d'aubergines et graines*

-----

*Entrée : Tartelette de rillettes de truite charentaise Bellet façon béarnaise, avocat,  
pamplemousse, Tranche de truite gravlax et mousse citronnée*

-----

*Plat : Médaillon de veau à la crème de morilles  
Pommes de terre grenailles au thym et tatin de légumes caramélisés*

-----

*Fromage : Comté, Etorki et sa confiture de cerises noires  
Rosace de Manslois (fromage frais ciboulette)  
Bandeau de salade verte et vinaigrette*

-----

*Dessert : Tatin façon crumble,  
Pommes cuites en tatin, crumble amandes*

-----

*Café et son amandine au buffet*

-----

*Vins blanc et rouge, pétillant  
Eaux plate et pétillante*

**Nombre de  
places limitées  
à 450**

**30 €**