

AFAL January Dinner/Dîner de

janvier



PLUS DANCING/PLUS DE DANSE

The AFAL annual dinner will take place at restaurant L'Ô à la Bouche, 4 Allée des Cyprès, Le Somail (next to the canal) on 16th January at 7.30pm. The price for non-members is 30€ but **AFAL members pay only 22 €!** **This year we will have dancing to a small jazz band.**

Please book your place without delay by e-mailing **Anne-Marie**

Rogez: annemarierogez@yahoo.fr with your choice of menu (shown below) and sending a cheque to her (name and number of persons on the reverse) made payable to AFAL. **Please remember: 22 €** for AFAL members and **30 €** for non-members.

Anne-Marie Rogez, 13 chemin de Besplas, 11110 Salles d'Aude.

Le dîner annuel d'AFAL se fera au restaurant L'Ô à la Bouche, 4 Allée des Cyprès, Le Somail (au bord du canal) 16 janvier à 19h.30. Le prix pour les non-membres est 30 € mais **les membres d'AFAL ne paieront que 22 €!** **Cette année nous pourrons danser avec un petit orchestre de jazz.** Merci de réserver votre place sans délai par e-mailing Anne-Marie Rogez: annemarierogez@yahoo.fr avec votre choix de menu (ci-dessous) et de lui envoyer un chèque (nom et nombre de personnes au dos) à l'ordre d'AFAL.

Merci de ne pas oublier: 22 € pour les membres d'AFAL et **30 €** pour les non-membres.

Anne-Marie Rogez, 13 chemin de Besplas, 11110 Salles d'Aude.

VINS

ET CAFE INCLUS

**TOUT NOS PLATS ET AMUSE BOUCHE SONT FAIT
MAISON**

KIR ET AMUSE BOUCHE

ENTREE

**BOUILLON DE SAUMON FRAIS MI-CUIT
CAMIMILLE ET POUSSE DE LEGUMES
OU
CREMEUX DE POTIRON GRATINE AU REBLOCHON
OU
CHEVRE PANE ET CHIPS DE JAMBON SERRANO**

PLATS

**BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE
OU
FILETS DE ROUGETS AUX FRUITS ROUGE
SUR ECRASSE DE BROCCOLI
OU
RAVIOLLE RICOTTA CREME DE PARMESSAN**

DESSERTS

**JEU DE FRUITS DE SAISON ET DUO SORBET
OU
CREME D'AVOCAT KIWI ET CHOCOLAT BLANC
mousse au gout du jour
OU
BRIOCHE FACON PAIN PERDU AUX PEPITES
CHOCOLAT**
