

LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 38

Bridge Club de l'Aunis

décembre 2015



Joyeux Noël à tous

Nouveauté 2015

Le club de l'Aunis organise un tournoi téléthon le jeudi 3 décembre.

Les personnes qui n'ont pas la possibilité de participer aux tournois du téléthon du 4 décembre, pourront déposer leurs dons le jeudi 3 décembre pendant le tournoi de régularité de 14H30.

Les droits d'entrée de ce tournoi sont les droits classiques mais il bénéficiera des avantages d'être considéré comme un tournoi téléthon.

Pendant le tournoi des enveloppes seront mises à votre disposition pour ceux qui désirent faire un don au téléthon.

Vendredi 4 décembre, pensez au Téléthon

Les tournois caritatifs auront lieu:

Le matin à Châtelailon de 9h30 à 12h30

L'après midi au Duperré de 14h30 à 18h30

Le soir à l'Aunis.

Il n'y aura donc pas de tournoi à l'Aunis à 14H30 le 4 décembre.

A partir de 18H 45, le club de l'Aunis vous accueillera.

Le droit d'entrée à l'Aunis ce soir-là, sera de 3 € par personne.

Pour ce prix, vous profiterez d'un buffet campagnard (boissons non comprises), précédé d'un bon verre de sangria. **Le tournoi débutera à 20H.**

Pendant le tournoi des enveloppes seront mises à votre disposition pour vos dons au téléthon.

Calendrier du mois de décembre

1. Cours et activités

Voir sur le planning affiché au club

Les séances de donnes libres avec Jean-Pierre BERTRAND ne continueront pas en 2016.

2. Tournois mensuels

Mercredi 9 décembre : le club de l'Aunis reçoit toute la journée la compétition

Senior Open par paires Honneur et Promotion.

Mercredi 16 décembre à 14h30: Tournoi avec paires Confirmé-+Débutant

Vendredi 18 décembre

TOURNOI ET REPAS DE FIN D'ANNÉE

Le menu sera affiché dans quelques jours.

Un grand merci à tous les adhérents qui ont participé à l'achat des trois bancs et à ceux qui les ont fixé.

Pour les fêtes, pensez à la galette des rois :

- 150g de farine
- 3 œufs
- 30 cl de lait
- 2 cuillérées de sucre roux
- Ajouter quelques gouttes de fleur d'oranger

Cuire à four chaud (thermostat 5/6) - cuisson rapide 10 à 15 minutes

Démouler avec précaution et parsemer de sucre glace en créant des décors festifs.

À déguster tiède !



Très joyeuses fêtes de fin d'année à tous