

La Gazette de l'Aunis

N°24

BRIDGE CLUB DE L'AUNIS

AVRIL 2014

Bonjour à toutes et à tous,

Activité du club en Mars

Le mois de mars a été ponctué de différents tournois.

A l'issue de celui du 28 mars, qui a réuni une douzaine de tables, la soirée s'est terminée autour d'un délicieux repas.

Réunion du Conseil d'Administration du 3 Avril 2014

Le Conseil d'Administration s'est réuni le jeudi 3 avril 2014 sous la présidence de Sylvie Pesci.

- Essuie-mains : Les nouveaux essuie-mains ont été mis en service à la grande satisfaction de tous.
- Tournoi de l'Aunis : Le temps supplémentaire de 3 minutes par tour semble convenir à tous les participants.
- Assemblée Générale : **Le Conseil a confirmé la date du mercredi 25 juin à 10 heures.**

Calendrier des compétitions à venir

Rappelons que les résultats des compétitions sont consultables sur le site du club.

- **Lundi 14 avril** : cours de préparation aux compétitions.
- **Mercredi 16 avril** : tournoi de l'Aunis à 14h30.

- **Samedi 19 avril** : tournoi d'entraînement pour le championnat de France des écoles de bridge.
- **Mercredi 14 mai** : tournoi de l'Aunis
- **Mercredi 28 mai** : deuxième session du championnat des Ecoles de bridge au club à 14h30.
- **Samedi 14 juin** : tournoi de la fête des pères. Il sera suivi d'un apéritif dinatoire. (Participation à la soirée : 12 €, tournoi offert)

Calendrier des repas du club

- Nous nous retrouverons le **vendredi 25 avril** autour d'un navarin d'agneau aux petits légumes et de fraises melba.
- Projet à l'étude : sur proposition d'Emile BÉCAM, un projet de sortie avec promenade et déjeuner en bord de mer suivis d'un tournoi l'après- midi à Brétignolles sur mer. Date envisagée : un mercredi de septembre.

Brétignolles sur mer se situe entre Les Sables d'Olonne et Saint Gilles Croix de Vie.

Bon mois d'avril à toutes et à tous,

Joyeuses Pâques

et à bientôt



Les Œufs sont de retour !

Voici une petite recette d'entrée facile à réaliser :

Pour 6 personnes.

6 œufs durs

Une botte de cerfeuil

Huile d'olive

Sel, poivre

Couper les œufs écalés en deux dans le sens de la longueur

Malaxer les jaunes avec l'huile d'olive pour obtenir un mélange onctueux.

Ajouter le cerfeuil ciselé

Garnir les moitiés d'œufs avec ce mélange.

Servir les deux moitiés sur une tranche de saumon fumé ou sur une tranche de jambon cru de l'île de Ré.