



Comité du
14ème

Paris le 18 février 2022

Le bureau du comité FNACA14 propose une sortie de printemps jeudi 9 juin 2022



Si les conditions sanitaires le permettent, nous vous proposons une excursion au Wagon de l'Armistice à Compiègne avec visite du musée et déjeuner à l'Auberge du Mont Saint Mard.



Afin d'organiser ce voyage avec les prestataires - Transport, musée et repas -
Faites vous connaître rapidement, **Réponse avant le 15 mai 2022**, merci.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Le comité FNACA 14 prend en charge le transport, l'entrée du musée et le guide.

Prix du voyage 48€, (prix du repas). Menu au verso

Nombre de personne : X 48 =

Découpez ce coupon, libellé votre chèque à l'ordre de la FNACA14.

**Le rendez vous est fixé à l'arrêt du bus « Mairie du 14ème »
avenue du Maine, jeudi 9 juin 2022 à 8h.**

**FNACA14, Mairie du XIVème, 2 place Ferdinand Brunot 75675 Paris Cedex 14,
Bureau : 2, rue Saillard, une permanence est assurée le mardi et le Jeudis de 10h à 12h,
sauf les jours fériés et vacances scolaires.**

**Rémy Le Coz 06 13 42 32 92 ou Marie-France Delangle 06 87 19 10 82
comitefnaca75014@orange.fr**

Déclaré au journal officiel le 17 mai 1963

Menu

Apéritif Kir Royal (Cassis, pêche,..) ou punch, sangria.

Assortiment apéritif feuilletés, tapenade..

Amuse bouche

Entrée :

Foie gras au muscat avec sa déclinaison de pommes caramélisées au Calvados

ou

Coquilles Saint-Jacques sauce coquillages, julienne de légumes.

Intermède :

Sorbet mandarine de Sicile arrosé de Grand-Marnier

Plats :

Suivant la pêche du jour, Filet de bar ou filet de Saint-Pierre, petits légumes de saison.

ou

Filet de veau, petites rattes, légumes de saison

Fromages :

Brillat-Savarin triple crème accompagné de sa confiture de cerises noires artisanales

Desserts : à choisir :

Au CHOIX :

Macaron glacé,(2 coques chocolat, crème glacée gianduja, crémeux à l'infusion de fèves de cacao se repasse au four 160° 10 minutes pour un contraste.

Joséphine crème glacée bouton de rose, quenelle de sorbet fraise hibiscus cœur coulant de crémeux pistache, biscuit au riz punché à la rose.

Tarte au chocolat « Rugoso » sablé cacao, crème glacée chocolat 71% du Nicaragua, crémeux chocolat, quenelle de sorbet chocolat avec un insert coulant au caramel.

Omelette norvégienne biscuit baba au rhum Mount Gay de la Barbade, crème glacée vanille fumée au bois de hêtre enrobée d'une meringue fondante et flambée au rhum.

Vacherin fruits rouges sorbet framboise, fraise hibiscus, mûres et coulis de framboise de ronces, meringue croustillantes.

Vacherin chocolat Tanzanie, crème glacée vanille, noisette, caramel.

La rose « Mont Saint-Mard » crème glacée géranium, noix de coco et thé vert, sorbet framboise, dacquoise noix de coco.

Boissons : Vins en accord avec les plats servis dans la limite d'une bouteille pour 3.

Café, mignardises avec en plus 1 coupe de Champagne offerte.