



Repas spectacle fin d'année Délégation Midi Pyrénées

Samedi 17 décembre 2022



BMW Motorrad Club
France



Date limite d'inscription : 25 novembre 2022.

Toulouse le 08 novembre 2022

Equipage

Etes-vous actuellement membre du club ? oui non *si non, merci d'adhérer en allant sur notre site internet*

Pilote

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Tel mobile :	N° de carte :
Adresse mail :	
Passager	
Nom :	Prénom :

Modalités pratiques de la soirée

Prestations de base (par personne)	P.U.	Nbr	Total
Soirée spectacle cabaret, diner : apéritif, entrée, plat, dessert, vin, champagne et café.	65 €		
Prestations optionnelles (par personne)	P.U.	Nbr	Total
Supplément 5€ le plat : l'entrecôte sauce au thym dans le menu.	5 €		
Total général :			

Dispositions COVID : Cette sortie s'effectuera dans le strict respect des consignes sanitaires en vigueur au moment de la sortie.
Chaque participant s'engage à les respecter et accepte d'éventuels aménagements de la sortie visant à s'y conformer.

Modalités de paiement

A lire attentivement :

- Joindre obligatoirement votre paiement à l'inscription
- Pas de remboursement en cas de désistement
- Véhicule conforme au code de la route
- **Date limite d'inscription : 25 novembre 2022**

Je m'inscris à la sortie ci-dessus et je joins un **chèque à l'ordre de BMWMCF** ou j'effectue un **virement sur IBAN : FR76 1005 7194 9700 0202 7440 887**

Mon inscription vaut acceptation du règlement du BMWMCF dont j'ai pris connaissance. (Date et signature sont obligatoires).

Fait à :

Le / /2022.

Merci d'adresser l'ensemble (inscription et paiement) à :

Gilles DEGEMONT
Délégué Régional Toulouse Midi Pyrénées
toulouse@bmwmcf.com
06 59 80 60 95
BMW Motorrad Club France

Signature :





Repas spectacle fin d'année Délégation Midi Pyrénées

Samedi 17 décembre 2022



BMW Motorrad Club
France



ANNEXE INSCRIPTION SOIREE CABARET.

MERCI DE ME RETOURNER VOS CHOIX :

(LA CARTE S'AJUSTE LÉGÈREMENT SELON LES PRODUITS DE SAISONS !)

LES ENTREÉS :

- **Assiette gasconne** salade, gésiers, terrine, magrets séchés et foie gras
- **Saumon gravlax** et sa petite salade de crudités de saison
- **Foie gras**
- **Bol végétarien** quinoa, œuf et crudité de saison

LES PLATS :

- **Entrecôte sauce au thym** accompagnée de potatoes (supplément de 5€ sur le menu pour l'entrecôte)
- **Saumon à la Tahitienne** accompagné de riz sauvage et de légumes au four
- **Poulet au sésame accompagné** de potatoes et de légumes au four
- **Lasagnes d'aubergines** et légumes au four - plat végétarien

LES DESSERTS :

- **Tartelette chocolat praliné**
- **Pavlova** meringue, crème fine et fruits rouges frais
- **Marquise des îles** glace passion et mangue fraîche
- **Colonel** sorbet citron, vodka
- **Assiette de fromage**

NOM : _____ PRENOM : _____

NOM : _____ PRENOM : _____

