

Réservation pour le réveillon

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse : _____

CP: _____ Ville: _____

Mail : _____

Téléphone : _____

Je réserve en plus pour les personnes suivantes:

(Noms / Prénoms)

Donc pour _____ personne(s) x 150€ = _____

et/ou _____ enfant(s) x 50€ = _____

SOIT UN TOTAL DE = _____

Je joins à cette réservation un chèque au nom de :

Au fil du temps - Tinquieux

Le chèque sera déposé en banque à partir du 25 décembre

Aucune annulation ou remboursement ne sera

possible à partir de cette date

A _____

Le _____

Signature :



Réservation à retourner avant le 18 décembre à :
AFDT, 3 Allée Marc Allégret, 51430 TINQUEUX



03 26 04 21 52
03 26 04 62 49
06 81 94 52 53

**TÉLÉCHARGEMENT DU
BULLETIN DE
RÉSERVATION SUR :**

www.reveillon.tinquexafdt.fr

Ne pas jeter sur la voie publique



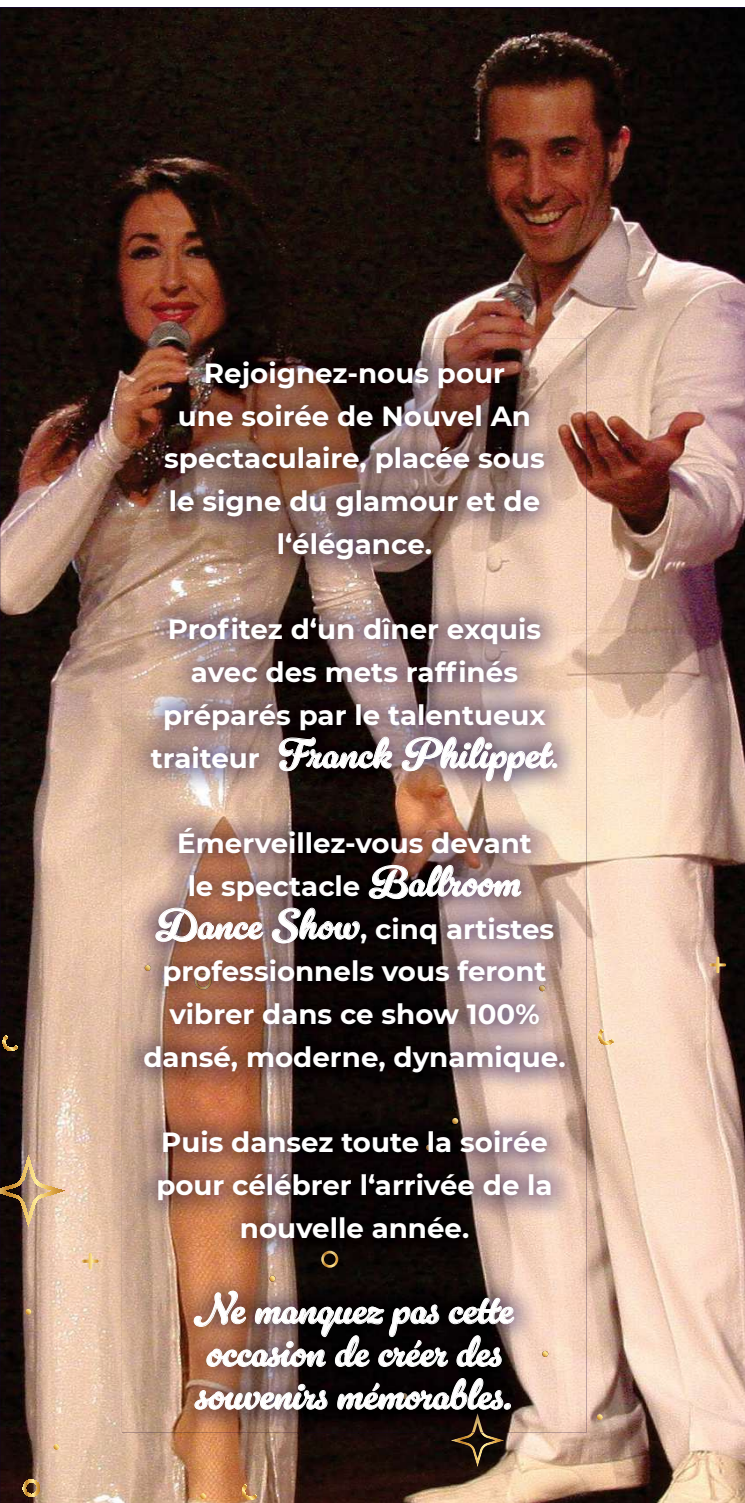
RÈVEILLON
2024

ST SYLVESTRE

**DIMANCHE 31
DÉCEMBRE À 20H**

**Salle des fêtes
Guy Hallet à Tinquieux**

*Spectacle en 1^{ère} partie • Danse toute la soirée
Traiteur Franck Philippet • Ouvert à tout public*



Rejoignez-nous pour une soirée de **Nouvel An** spectaculaire, placée sous le signe du glamour et de l'élégance.

Profitez d'un dîner exquis avec des mets raffinés préparés par le talentueux traiteur *Franck Philippet*.

Émerveillez-vous devant le spectacle *Ballroom Dance Show*, cinq artistes professionnels vous feront vibrer dans ce show 100% dansé, moderne, dynamique.

Puis dansez toute la soirée pour célébrer l'arrivée de la nouvelle année.

Ne manquez pas cette occasion de créer des souvenirs mémorables.

Pour s'éveiller les papilles
Les petits salés apéritifs en chaud et en froid

Pour débiter

Comme un mille-feuille de foie gras de canard truffé, quenelle de pommes compotée et brioche moelleuse

Pour continuer

Fricassé de St Jacques et gambas, butternut en mirepoix et sauce au Ratafia

Pour patienter

Sorbet fraicheur et champagne

Pour poursuivre

Émincé de suprême de chapon suit en basse température, légumes confits à l'huile de truffes et sauce poulet

Pour prolonger

Caquelon tiède de Chaource et noix concassées, mesclun de salade

Pour terminer

Déclinaison des 3 chocolats en déclinaison (chaud, froid ou glacé), crème anglaise vanillée



Vin Blanc. Vin Rouge. Café. Eau.
Champagne -à discrétion

