



COMITE SCRABBLE POITOU-CHARENTES

Wilfrid GAUTHIER
19 rue des Orangers
17200 ROYAN

tel : 06 47 75 02 31
wilfrid.gauthier@gmail.com

Convocation à l'Assemblée Générale du comité Poitou-Charentes

A tous les présidents des clubs de Scrabble du comité J,

J'ai le plaisir de vous inviter à participer à l'assemblée générale du comité Poitou-Charentes qui aura lieu **le 28 septembre 2024 à 15 h** à NIORT, à l'adresse suivante :

Centre Socio-culturel de Souché,
3, rue de l'aérodrome,
79 000 NIORT

A l'ordre du jour de cette Assemblée Générale :

- Élection d'un nouveau membre du bureau
- Bilan moral de l'année écoulée
- Bilan financier
- Budget prévisionnel
- Calendrier des Tournois 2024-2025
- Vote des annexes
- Nomination des délégués pour l'AG de la fédération nationale à Aix-les-Bains
- Questions diverses
(Que vous pouvez adresser au bureau du comité dès que possible pour permettre d'y réfléchir afin d'envisager les meilleures réponses)

Le président,

Wilfrid Gauthier

PS : lors du dernier conseil d'administration, il a été décidé de déplacer le repas offert par le comité aux présidents de clubs afin de faciliter l'organisation du championnat régional en paires, ce repas aura donc lieu samedi 28 septembre à 12 h 15.

Merci de compléter la feuille de choix attenante à la convocation et de la renvoyer au plus tard le 20 septembre.

Présence à l'Assemblée Générale et au repas le Samedi 28 septembre 2024

M ou Mme

Président(e) du club de

Code Club :

Assistera à l'AG du comité J : OUI NON

assistera au repas offert par le comité : OUI NON

Sera remplacé par :

Qui assistera au repas : OUI NON

Sera accompagné de Personnes au repas. SoitX 29 € = à payer sur place.

Réponse à transmettre au plus tard le 20 septembre 2024

Par mail à helenegourdeau@gmail.com

Par courrier : 7 Rue Germaine Tillion 17138 Saint-Xandre

Repas prévu au restaurant : **LA VILLA 1**, esplanade de la république (place de la Brèche) NIORT

Menu proposé : Qui choisit quoi :

Menu	Choix 1	Choix 2	Choix 3
Apéritif	Jus de fruit	Coupe de Vouvray pétillant	Cocktail sans alcool
Entrée	Tataki de cœur de rumsteck sauce soja huitres gingembre et citronnelle	Saumon gravlax, sauce kaviari, crème montée mascarpone citron vert et ses crostinis	Gaspacho andalou tomates cerises rôties au romarin et ses crostinis.
Plat	Filet de saumon d'Atlantique, purée de pommes de terre au wasabi, artichauts rôtis et sauce vierge de légumes	Ballottine de volaille croustillante aux graines, feuille de chêne, pommes de terre frites, sauce miel et maïs	Moelleux de rôti de cochon de lait, pommes de terre grenailles rissolées, jus d'agneau, ail confit.
Dessert	Brioche vendéenne façon pain perdu coulis de caramel au beurre salé et sa boule de glace caramel	Tarte au citron vert déstructurée crème citron vert, meringue fondante et sablé breton	Fondant au cœur coulant chocolat, coulis de caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille

Nom des présents	Apéritif			Entrée			Plat			Dessert		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Choix												

Le restaurateur est un scrabbleur? Cocktail – Vouvray – Tataki – rumsteck – crostinis - gravlax (=gravlaks) – gaspacho – wasabi (mais pas kaviari)