



CHAMPIONNAT NATIONAL FSCF DE TENNIS DE TABLE

du 7 au 10 juin 2019 à La Ravoire

LES REPAS

Tous les repas seront servis à la Salle Henri SALVADOR

Vendredi soir de 19 h à 23 h plateaux repas froid	Salade perles marines / Emincé de 2 crudités / Aiguillettes de poulets marinées / Tome des Bauges / tarte aux pommes
samedi midi repas chaud sur table 11h30 14 h	Carottes rapées, jambon cuit / Tortellini à la bolognaise / Roulé à la fraise, crème Vanille
Samedi soir après les compétitions	repas chaud Diots / Polente préparé par "Maurice"
dimanche midi repas chaud sur table 11h30 14 h	Taboulé à la menthe / Sauté de porc / Haricots verts / Eclair au chocolat
dimanche soir repas chaud festif	<i>Opéra de saumon fumé, crème raifort et méli mélo de salade / Fondant de veau, jus au porto, pomme de terre gratinée, tomate provençale / Faisselle de fromage Blanc fermière / Entremets aux fruits rouges, coulis de framboise</i> <i>première boisson comprise animé par le groupe "MUSE"</i>
vins	vous pourrez compléter ces repas avec nos vins de Savoie Apremont, Mondeuse ou Crémant.

Buvette et petite restauration (casse croute, frites) seront proposées sur les lieux de compétitions tout au long du Week End