



RESERVATIONS REPAS CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SAUVETAGE 2026

Nom :

Prénom :

Tél :

Mail :

Liste des hébergements sur la commune et dans les alentours :

<https://www.sucsetloire-tourisme.fr/dormir/tous-nos-hebergements/>

Si vous souhaitez dormir sur place (tente, camping-car, van...), **contactez David au 06-17-75-30-20.**

En raison de la suppression totale de la subvention allouée auparavant par la CUN CBG pour la « *réception des finalistes du Championnat et du Grand Prix* », destinée aux frais de restauration des concurrents, **nous avons le grand regret de ne pouvoir prendre en charge les repas d'aucun participant.**

Comme lors de la précédente édition, nous vous proposons un Apéro des Régions le vendredi soir avant le dîner. Pour cela, nous invitons chacun à **apporter une spécialité culinaire de chez lui** pour la partager avec toute l'assemblée et démarrer ce Championnat dans la convivialité.

Tous les déjeuners et dîners sont cuisinés par le restaurant le *Suc Hulant*, intégralement à partir de produits locaux. Les viandes et les charcuteries sont sélectionnées, découpées et préparées par notre traiteur *Prés de Chez Nous*. Cf menu joint.

	Vendredi soir (20€)	Samedi matin (offert)	Samedi midi (20€)	Samedi soir (20€)	Dimanche matin (offert)	Dimanche midi (20€)	Dimanche soir – Gala (30€)	Lundi matin (offert)	Lundi midi (20€)
Nombre									
Total									

Montant total (chèque à joindre, à l'ordre de *Club canin des Suc's*) :€

Les réservations non accompagnées du règlement ne seront pas prises en compte.

A retourner **avant le 21 mars** à :

Sandrine MACHABERT,

1098 route de Saint Jeures - Montjuvin 43200 LAPTE

Vendredi soir

Velouté de cèpes
Saucisses – lentilles Bio
Fromage
Tartre aux pommes

Samedi midi

Salade composée
Bœuf bourguignon – gratin dauphinois
Fromage
Moelleux au chocolat

Samedi soir

Quiche
Poulet basquaise – jardinière de légumes
Fromage
Clafoutis fruits de saison

Dimanche midi

Feuilleté jambon
Echine de porc – gratin de choux fleur
Fromage
Tartre

Dimanche soir – Gala

Assortiment de charcuterie
Roti de veau aux marrons – haricots et marrons
Fromage (vache, bufflonne, brebis, chèvre) ou caillés doux
Assiette gourmande

Lundi midi

Pâté croute cocktail
Pâtes fraîches maison sauce forestière
Fromage
Panna cotta coulis fruits rouges