



Menu du dîner de clôture - Samedi 6 août 2016
Servi au parc des expositions - Hall attenant à la « permanence »

Kir Royal et ses gougères

ωωω

Persillé de Lapin à l'Aligoté

ωωω

Poulet Fermier « Façon Gaston Gérard »

Gratin Dauphinois, Haricots Verts

ωωω

Boite à Fromages de la fromagerie Delin

ωωω

Le Bourguignon Pomme Cassis

ωωω

Café

Eaux Minérales plates et gazeuses

Vin blanc : Bourgogne Aligoté Domaine Claire

Vin rouge : Bourgogne Rouge, Cuvée Isabelle Traiteur

Dîner suivi d'un grand bal animé par l'orchestre Stéphane COURTOT RENOUX

A réserver sur le bulletin d'inscription pour un coût par personne
de 26 euros



Commission d'Organisation de la Semaine Fédérale Internationale de Cyclotourisme 2016 (COSFIC)

Adresse postale : 1 avenue du Lac, 21000 Dijon - sf2016.secretariat@gmail.com

Site <http://sf2016.ffct.org>