



INVITATION

SOUPER RACLETTE

DU ROTARY CLUB DE BASTOGNE

À LA SALLE DU PATRO
Chemin des Maies à Bastogne
SAMEDI 23 FÉVRIER 2019 dès 19h30

« RACLETTE »

Variété de fondue au fromage, spécialité du canton du Valais en Suisse, préparée en présentant à la flamme un gros morceau de fromage du pays, dont on racle la partie ramollie au fur et à mesure qu'elle commence à fondre. Le fromage raclé est mis sur une assiette et se mange avec des pommes de terre en robe de chambre et, comme accompagnement, du "fendant", vin blanc très capiteux du canton du Valais.

« Extrait du Larousse Gastronomique »



MEMBRES

BASTIN Jean-Pierre

BIVER Marc

BOUZENDORFF Jean

COLLET Albert

COLLIGNON Arsène

CROISSANT Bernard

DALEMANS Michel

DELMÉE Olivier

DELPERDANGE Thierry

DE MEESTER Edwin

DEQUAE Joris

EL HUSSEINI Ziad

FERAGE Pierre

FIVET Roland

FRANCARD Michel Hr.

FREYMANN Jacques

GEORGES Jean-Pol

GENDARME James

GOVAERTS André

GOVAERTS Nicolas

GRANDJEAN Hector

GUIOT Didier

HEINTZ Albert

LAPAILLE Jean-François

LEUNEN Luc Hr.

LONCHAY Michel

MARCIN Bernard

MICHAUX Alain

NEUROTH Raoul

NYABENDA Anselme

OLIVIER José Hr.

OOSTVOGELS Jan

PETIT Louis

SIMONÉ Mario

VOOS Jean-François

WEBER Xaver



SOYONS L'INSPIRATION

MENU

La VRAIE RACLETTE fromage à volonté assortie d'une assiette de charcuteries et de ses accompagnements, pommes de terre en robe des champs

25€

INSCRIPTIONS (RÉSERVATION OBLIGATOIRE) :

Par mail : marcin.bernard@skynet.be (Marcin Bernard)

ou **j-p.bastin@skynet.be** (Jean-Pierre Bastin)

061/21.59.55

Paiement sur le compte **BE44 1030 3484 9845**.