



Région Méditerranée

Club Richelieu Nice Baie des Anges

Le 25 Janvier 2019

Chères Amies, Chers Amis,

L'année 2019 a débuté de façon excellente pour notre Club avec une conférence captivante, présentée par le Professeur Philippe Jansen, sur ces Cathares mystérieux suscitant depuis toujours un grand intérêt – et nous remercions le professeur, conférencier et ami du Club depuis de longues années, de nous avoir fait profiter de ses compétences et ainsi élargir nos connaissances.

Comme d'habitude, notre réunion du mois de février se tiendra hors Nice et la Promenade, inaccessible pour raison du Carnaval, et ce,



le Samedi 16 Février 2019 à 12 heures

au Restaurant Sant'Ana au port de Saint Laurent du Var

Où nous allons nous retrouver entre amis pour un moment de convivialité, d'échanges joyeux et amicaux autour d'une bonne table où le Chef nous fait choisir individuellement sur la carte un menu complet (de l'apéritif au café, boissons incluse) toujours au même tarif de **€ 38,-** à régler directement au restaurant.

Vous trouverez à cet effet la carte ci-joint afin de sélectionner à l'avance **vos plats** et de les **confirmer ferme**, lors de votre inscription, au plus tard le jeudi 14 Février 2019 à :


- Mme Simone Martini au 04 93 86 77 53
- ou - Mme Irmgard Staebler au 06 80 86 01 10

En attendant de vous retrouver très nombreux et en bonne santé - vos amis et proches seront les bienvenus -, toujours dans la joie, la paix et la fraternité,



Avec nos Amitiés sincères

Le Bureau

>>  [nos prochaines réunions : 17 mars – 13 avril – 11 mai – 15 juin](#)  <<



REUNION AU SANT'ANA le 16 Février 2019



Merci de sélectionner vos plats et **les communiquer** lors de votre inscription :

Au choix :

Antipasti niçois (poivrons grillés à l'huile, salade de roquette, mozzarella de buffala, tomates, jambon de Parme)

Moules farcies au beurre d'ail

Sardines crues marinées au vin blanc, citron et huile d'olive

Petit camembert rôti, salade de mesclun

Au choix :

Dos de saumon en croûte d'herbes et parmesan, jus au persil, légumes de saison et pommes grenaille

Magret de canard rôti au thym et aux olives noires, pommes grenaille et légumes de saison

Dos de cabillaud à la menthe fraîche, aux gingembre + cébettes, pommes grenaille, légumes de saison

Rognons de veau, jus au Porto, purée de pommes de terre et légumes de saison

Suprême de volaille du Gers farcie aux cèpes, purée de pommes de terre et légumes de saison

Au choix :

Baba au rhum, crème chantilly

Moelleux au chocolat, cuit minute, crème anglaise

Feuilleté à l'ananas frais

Coupe Saint-Barth (sorbets framboise, mangue et citron, coulis de framboises, chantilly)