

Préparatifs de la St-Martin 2022

GERARD, MANUE ET JACQUELINE PREPARENT LA GELEE.



FAHY

Samedi 12 novembre 2022
Soirée de la St Martin
Halle polyvalente



MENU

Toetché
Gelée
Boudin, purée de pommes,
racines rouges
Atriau, Röstis, Salade verte
Sorbet aux pruneaux arrosé
Choucroute garnie
Crème brûlée

Prix
CHF 55.-
€ 55.-

Production
maison 



Dès **21h** show et danse avec
l'orchestre autrichien Alpin Vagabunden
Ambiance assurée !
Bar ouvert dès 18h
Repas servi dès 20h

Dortoirs à disposition, abri PC : CHF 10.- /personne
Réservez par email : maryfc@bluewin.ch
Les réservations sont définitives dès réception du paiement à
IBAN CH 48 8080 8005 8705 06461
Banque Raiffeisen Clos du Doubs & Haute-Ajoie
ou par chèque à l'ordre du FC Olympic Fahy à envoyer à Manu Rayot,
46 Ter Grande Rue 25310 Abbévillers



JOSIANE, NATHALIE,



YANNICK S'OCCUPE DES ROSTIS



MME HAYOZ, BERNARD, GHISLAIN, MARYLINE



LES CASSEROLES SONT PRÊTES,



LES BOUDINS CONFECTIONNES PAR LES MEMBRES..



PIERROT PREPARE LA CRÈME BRÛLÉE,



MARYLINE A LA SAUCE A SALADE.



PIERRE, YANNICK, GERARD, SERGE,
PREPARENT LES SANDWICHS POUR LE PERSONNEL



GHISLAIN S'OCCUPE DE LA SALADE.



MANUE PREPARE LES SERVICES



LA CANTINE EST PRÊTE.



VUE D'ENSEMBLE DES TABLES





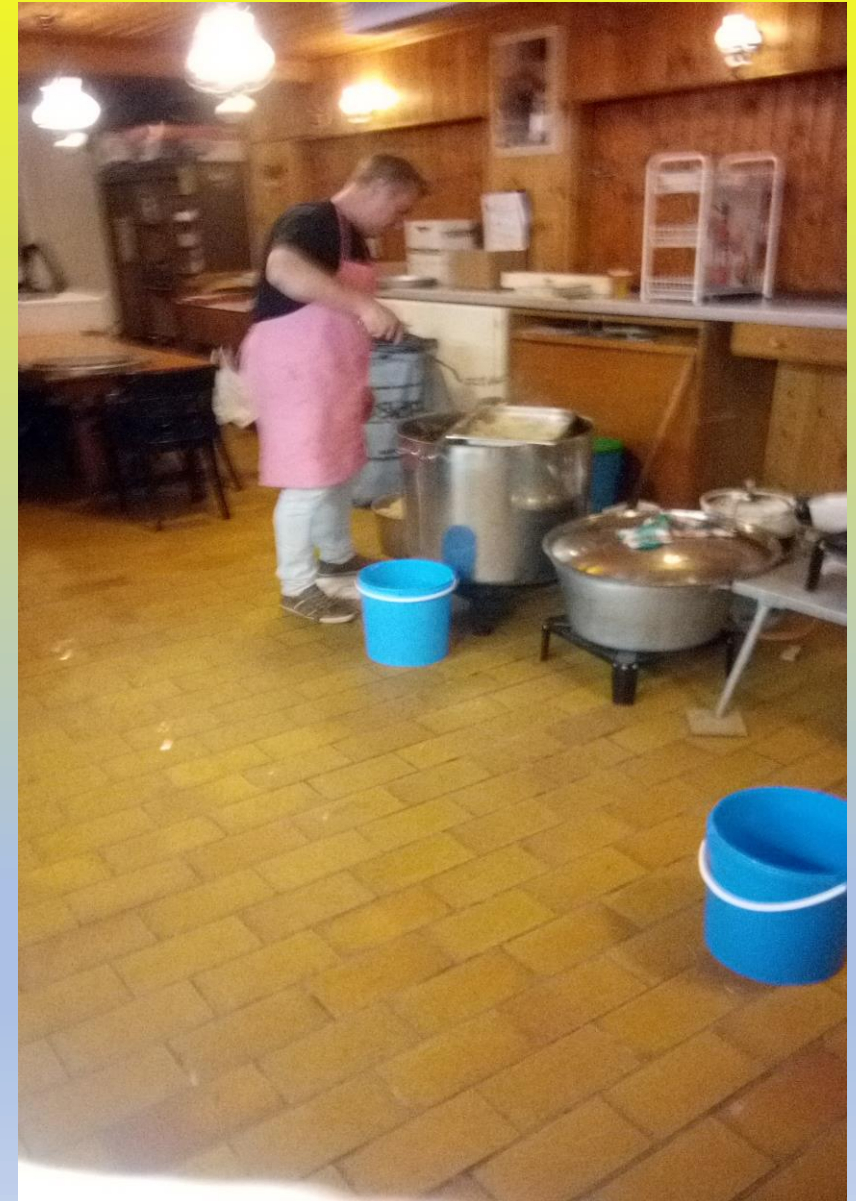
EMILIE PREPARE LE BAR



SERGE COMMENCE A CUIRE LES BOUDINS.

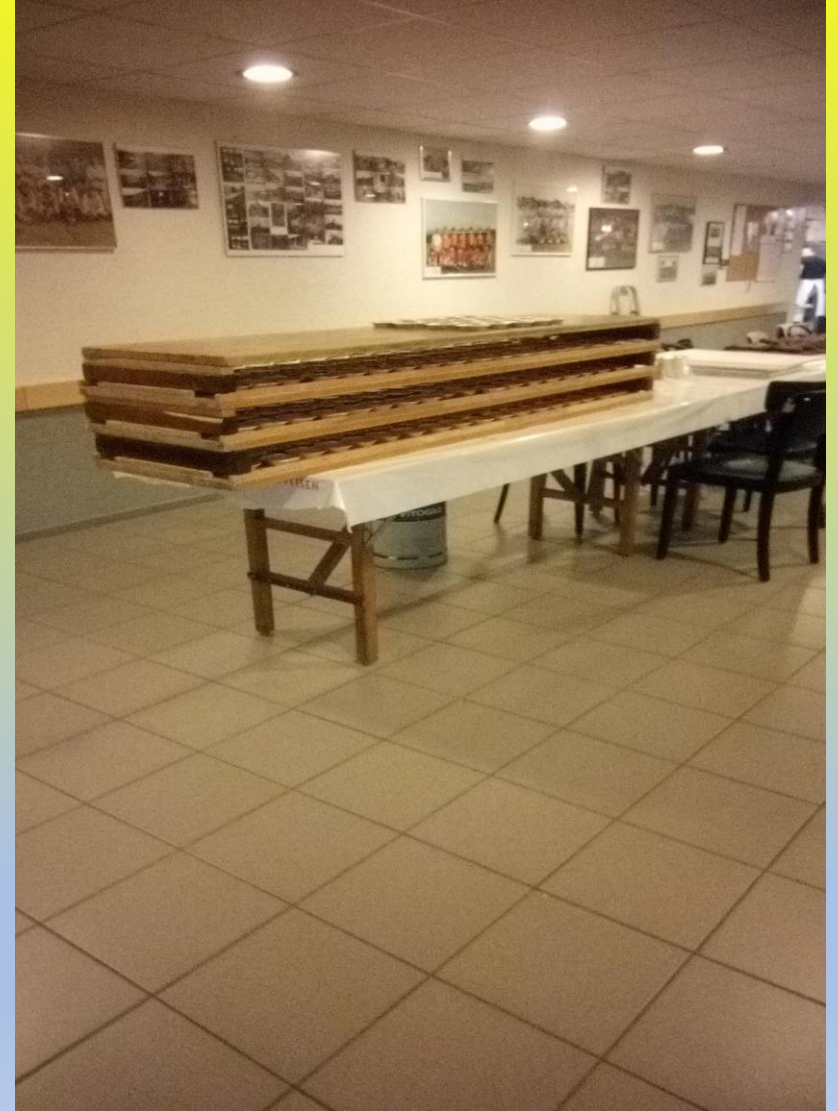


YANINICK A LA CHOUCROUTE



LES BOUDINS SONT PRETS POUR LA CUISSON .

LA CREME BRULEE EST PRÊTE.



Yael et Emilie au bar.



Maryline est prête à accueillir les participants.



Michel et Manuel préparent la cantine.



MICHEL ET MANUEL A LA CANTINE.

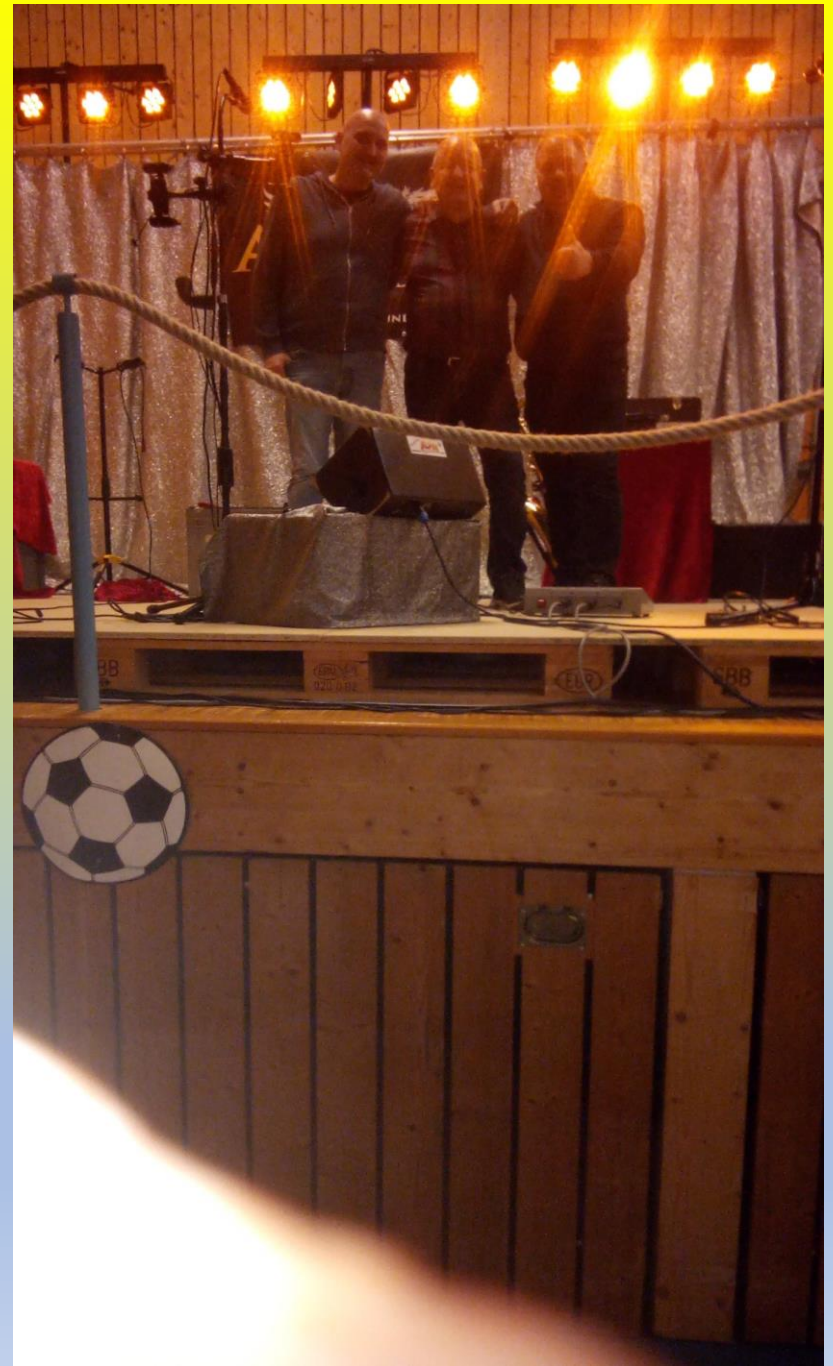


L'ORCHESTRE MANGE AVANT LA GRANDE SOIREE

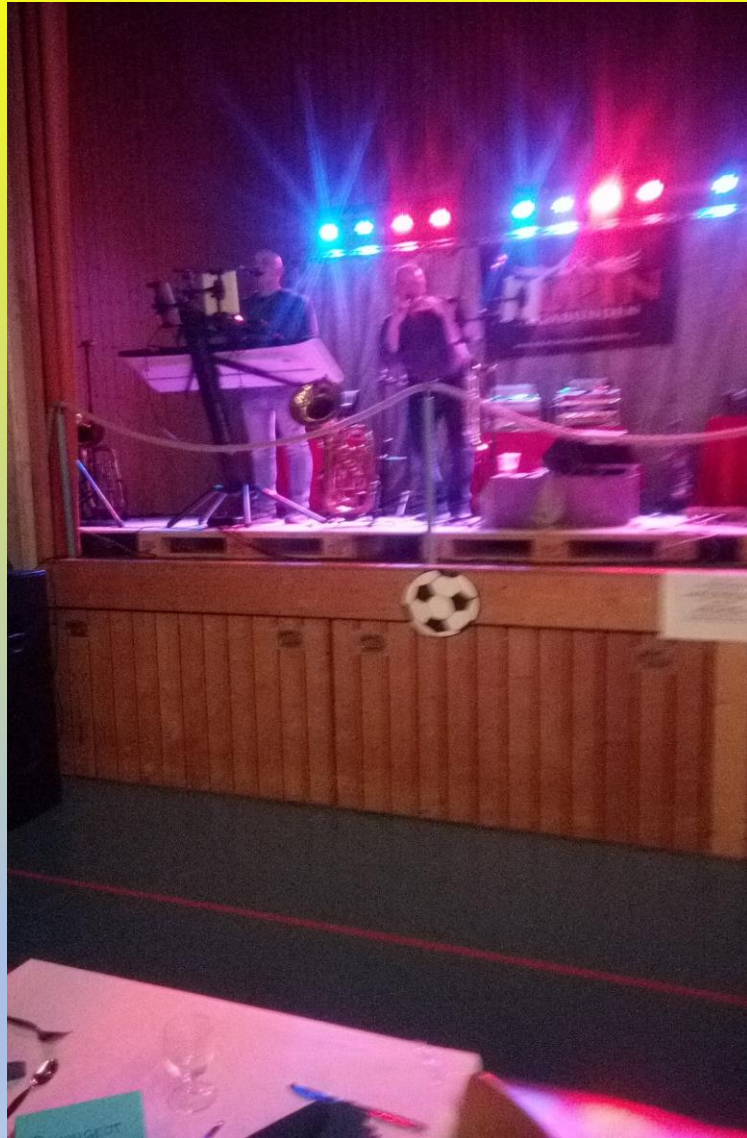


LES PREMIERS ARRIVANTS..





LES ALPIN VAGABUNDEN



LE PRESIDENT SOUHAITE LA BIENVENUE.

