

Programme des 2 et 3 Juin avec les menus

SAMEDI 2 JUIN

Rendez-vous à la Salle Beaugard – mise en place des ateliers dès 9h30

Ateliers : Commission Environnement- marche nordique- marche d'orientation- office du tourisme

Menu midi à la Salle Beaugard : 23 Euros (boissons comprises)

Assiette de crudités (piémontaise, tomate, concombre, carottes à l'orange, coleslaw et fenouil)
Pâté lorrain et salade
Fromage (munster et tomme des Vosges)
Douceur de fraise, compotée de rhubarbe en mousse légère
Café

Rendez-vous à 14h15 à la Salle Beaugard pour tous les accompagnateurs (toutes les personnes qui n'assistent pas à l'AG) pour une visite guidée du patrimoine raonnais

- tableaux à la mairie de Raon l'Etape
- fontaines

Les Assises – 14h30 à la salle du théâtre municipal (bâtiment des Halles)- au centre ville, en face de la mairie
14h30- 17h

Pot offert par la mairie de Raon à la Salle Beaugard – 17h30

Menu de gala : Salle polyvalente de Celles sur Plaine : 40 Euros (boissons comprises)

Rendez-vous sur place à 19h30

Apéritif offert par la mairie de Celles sur Plaine
Millefeuilles de lapin et foie gras-chutney de rhubarbe- jeunes pousses et vinaigrette de framboise
Paleron de veau, jus réduit, façon Marengo
Gratin de pommes de terre et butternut, endives confites aux agrumes
Fromage de Pierre Percée et sa verdure
Parfait glacé au grand marnier, royal chocolat et soupe de cerise
Café et sa truffe

DIMANCHE 3 JUIN

Rendez-vous à la Petite Raon à 9h précises

Au choix

- une visite guidée des abbayes de Senones et Moyenmoutier jusqu'à 12h30 –avec déplacement en car (6 Euros par personne)
- deux randonnées pédestres au choix de 2 h dans les environs

Repas de midi à la Salle Polyvalente de la Petite Raon : 32 Euros (boissons comprises)

Marbré de lapereau au lard paysan en gelée et ses crudités
Tournedos de volaille aux champignons, fondue de légumes et croustillant de pommes de terre
Fromages et salade
Parfait glacé à la mirabelle en coque de chocolat - Café