

COMITE DE LA CÔTE D'AZUR

17, bis bd Poincaré

06160 - Juan les Pins - ☎: 04.93.61.97.10.

Email : ffb.ca@azurbridge.com



FN Challenge 2 Printemps /2 by Bridge +

Saison 2023/2024

Lieu : ***Juan les Pins – Comité***

Déroulement de l'épreuve : ***TPP en simultané national – 3 séances de 12 donnes***

1^{ère} séance : 10h30 – 12h15

2^{ème} séance : 13h45 – 15h30

3^{ème} séance : 15h45 – 17h30

Date(s) : ***Samedi 27 avril 2024***

Arbitre(s) : ***Débora CAMPAGNANO***

Droits d'engagement : ***50€ par paire à payer impérativement avant l'épreuve.***

Xavier SCHURER
Directeur des compétitions



Tout est fait maison et avec amour

COMMANDEZ OU RÉSERVEZ

PAR SMS

06 50 44 99 55

- PETIT-DÉJEUNER -

FORMULE PETIT-DÉJ 5
Café + Mini viennoiserie +
Orange pressée

ORANGE PRESSÉE 3

- SANDWICHS -

Sur commande avant 10h

ROSETTE 4
Beurre, rosette, cornichons

CLASSIQUE 5
Beurre, jambon, fromage,
cornichons

ITALIEN 6
Pistou, jambon cru,
tomates séchées, fromage

CHÈVRE & MIEL 6
Chèvre, miel, tomates
séchées, noix

- SUCRÉ -

DESSERT MAISON 4

- DÉJEUNER -

Places limitées

*Réservation obligatoire 24h avant
(s'adresser à Julie à votre arrivée pour
le ticket d'accès au buffet)*

FORMULE BUFFET SALÉ 16

1 verre de vin offert

(Les cafés et desserts ne sont pas inclus)

- 1 Soupe maison
- 3 entrées froides
- 1 plat chaud et son accompagnement chaud
- Et les incontournables :
Oeufs mimosas, harengs fumés
à l'huile, charcuterie & fromages.

FORMULE BUFFET SALÉ 20

+ DESSERT MAISON

Café ou thé offert

Service rapide assuré !



PENSEZ À VOTRE REPAS DU SOIR :

VENTE À EMPORTER DES BONS PETITS PLATS MAISON DE JULIE