



En ce début d'année, la Municipalité d'Havernas a le plaisir de perpétuer une belle tradition en organisant son Repas des Aînés pour les havernoises et havernois âgé(e)s de 60 ans et plus.

Un événement incontournable de la vie locale, placé sous le signe de la musique, du partage et de la convivialité.

Chacun pour tous



Repas des aînés

Samedi 18 janvier 2025

Nous nous retrouverons à HANGEST-SUR-SOMME au restaurant « du Canard » autour d'un menu que nous vous proposons en partie de composer à l'aide du Bulletin réponse figurant au verso.

Le restaurant du Canard nous propose une cuisine authentique qui s'adapte aux saisons et intègre les produits de notre terroir pour nous garantir qualité et fraîcheur.

Ce n'est pas qu'un repas offert par notre commune, c'est un moment de fête dans une ambiance musicale que nous vous proposons !

Nous pourrons nous retrouver entre deux plats sur la piste de danse ou simplement écouter de l'accordéon joué de main de Maître par Serge Carpentier, artiste local de piano à bretelles depuis plus de 60 ans.



Cette manifestation se déroulera à 16 kilomètres d'HAVERNAS, au restaurant « du Canard » - 7 place de la Gare à HANGEST-SUR-SOMME. **Le rendez-vous sur place est fixé à 12h 15 et il faut compter une vingtaine de minutes en voiture pour le trajet.**

L'écomobilité est une pratique utile et sympathique. Aussi, pour celles et ceux qui le souhaitent ou qui n'auront pas de moyen de transport, nous vous proposons de partager nos véhicules avec vous.

Si vous souhaitez bénéficier ou vous proposer pour le covoiturage, merci de nous en prévenir au plus vite et à l'avance au [06 14 33 40 97](tel:0614334097) ou par courriel à jean.choquart0641@orange.fr

Coupon-réponse à compléter obligatoirement et envoyer ou déposer à la mairie pour le vendredi 10 janvier 2025 délai de rigueur



BULLETIN DE RESERVATION AU REPAS DES AINES D' HAVERNAS

Noms et Prénoms des participants :

-
-

Adresse :

Téléphone :



Composez votre menu en mettant une croix en face de vos préférences

Composition de votre menu	Convive 1	Convive 2
<u>Entrée</u> Acras de poisson aux épices, tzatziki à la menthe OU Terrine de canard maison pistache et poivre vert		
<u>Plat</u> Ballottine de volaille farcie au Rollot et cumin OU Pavé de merlu en croûte de citron, sauce crevette		
<u>Dessert</u> Tarte fine aux pommes, caramel et sa boule de glace OU Marquise au chocolat, sauce chocolat et langues de chat		

