

ORGANISATION du REPAS du 27 JUILLET 2024
Valérie vérifiera samedi si toutes les taches ont été réalisées

VOIR AVEC GABY SI LES BARNUMS SERONT DISPONIBLES

MERCREDI 24 JUILLET	10 à 12 TABLES chaises selon inscrits comité des fêtes de Veyreau	Regis Gaby Joel Albert
JEUDI 25 JUILLET	Courses alimentaires RENDEZ VOUS PARKING ARTIMAT A 9 H Passer commande viande	Marithé Marie Jo Marielle Josette Martine va la chercher le samedi
	VIN APERITIF GLAÇONS	REGIS CATHIE
VENDREDI 26 JUILL	Eclairage Vendredi au plus tard mais la date sera déterminée par l'équipe	Christian Albert Régis Clément B Jean
	Préparation Pizzas gâteaux et cuisson (a partir de 17 H)	Marithé Clément B France Martine
	Installer tables table pour trancher le pain , le matériel pour faire le service cuillères fourchettes et couteaux pour couper le pain , les couverts de dépannage pour les étourdis - Tables dans la rue pour le service	Albert
	Chauffage four	Albert Christian
	Pain pétrissage	Clément C Marc B
SAMEDI 29 JUILLET	Façonnage des pains et cuisson	Clément C Christian Albert Marc
	Préparation des plats de légumes	Cathie M Claire M Jo Agnes Nicole Eva
	Mise en place des tables etc Stand pour présenter le pain	Valérie Véro Cathie - Régis
	Préparation tartes chaudes pour apéro et cuisson au four de Régis	Clément B
	Cuisson des plats de légumes à 16 H	Marie Jo Véro Marielle
	Découpage melons – pain Préparation assiette jambons et fromages 1 assiette par table Couper les gâteaux et les mettre au frais frigo Gite – service à l'assiette	Véro Marielle Nicole Valérie Eva Marithé Martine France Florence Marithé Clément Martine Florence
	Tombola une table Prepa des lots étiquettes et liste	Marithe Martine France
ACCUEIL A 17H30	Vente repas , billets tombola, pain livre, adhésions pour les nouvelles adhésion demander le mail 1 stand de pain aura été installé	Cathie Marielle Marie Jo Eva
APERITIF 3 TABLES	Installation Découpage pizzas et tartes salées Préparation des lots de tombola étiquetage au fur et a mesure qu'ils sont apportés	Marithé Martine Clément B France
	Service apéro	Régis Patrick Clément B Marc
SERVICE A TABLE 20H30	Vin à table Les équipes de service apporteront les plats du four et la viande avant la découpe qui sera faite sur place table remise ou dans la rue Les plats pourront être tenus au chaud dans le four de Régis s'il est chaud LES PLATS ETANT TRES LOURDS PLUTOT DES HOMMES POUR LES PORTER Tranchage des rôtis servis avec les légumes	Marc Patrick Clément B/Pablo / Eva/Marc – Véro Marielle Jo/Jean Marie Jo Albert Marc Bertrand
FIN DU REPAS	Café tisane – Apporter les lots de tombola et tirage Assistance au départ	Marithe Martine Vero Patrick Marc Christian
Dimanche	Enlèvement des tables et nettoyage	

