



## **Samedi 07 octobre 2023 → Assemblée Générale du club.**

Comme chaque année et conformément aux statuts du club de « La Royale Godasse Oupeye » désormais, **les membres en ordre de cotisation** sont cordialement invités à assister à *l'assemblée générale et au repas* qui auront lieu le samedi 07 octobre à 18h00 au Refuge d'Aaz, rue Curé Gonissen, 2 à 4680 Oupeye. Le Comité a décidé d'un versement de **28 €** par personne en guise d'inscription, pour le repas, les eaux à table, jusqu'au café inclus. Quant au menu adapté pour enfants ***titulaires d'un passeport Jeunesse***, l'écot sera de **10 €** seulement. Cette somme est à verser sur le compte de La Godasse Oupeye n° **BE03 9730 7499 5784** **avant le samedi 30 septembre 2023**, date limite des réservations. Seul l'extrait de compte fera office d'inscription. Vous pouvez naturellement aussi rentrer des cartes vertes au local avant la date limite des inscriptions. Nous souhaiterions que toutes inscriptions passent par le compte afin d'éliminer les hésitations sur votre choix le jour J à l'heure H.

Donc, diverses possibilités d'inscription :

- 🌀 3 cartes vertes + 4 € viré sur le compte avec, en communication, votre choix.
- 🌀 2 cartes vertes + 13 € virés sur le compte avec, en communication, votre choix.
- 🌀 1 carte verte + 20 € virés sur le compte avec, en communication, votre choix.
- 🌀 28 € virés sur le compte avec, en communication, votre choix.

Pour tout renseignement, Maryline Defossé est à votre écoute au 04/266.52.75 entre 19h et 21h ou vous lira via un courriel à **lg063@FFBMP.be**

**N'oubliez pas de communiquer le choix de votre menu.**

**à partir de 17h30, accueil des Membres de La Godasse  
à 18h00 précises, apéritif et début de l'Assemblée Générale**

**Ordre du jour :**

1. Allocution du Président.
2. Présentation éventuelle des nouveaux membres au Comité.
3. Rapport du Trésorier.
4. Rapport de M<sup>me</sup> Véronique Maroye; M<sup>rs</sup> Claudi Dupont, Guy Smelten et René Thunus, vérificateurs aux comptes pour l'A.G. de 2023.
5. Nomination de deux vérificateurs aux comptes et de deux suppléants pour l'A.G. 2024.
6. Interpellations : les demandes d'interpellations doivent être envoyées par écrit chez la secrétaire au moins cinq jours avant la date de l'A.G.
7. Présentation du voyage du club ( du 09 au 12 mai 2024 – Week-end de l'Ascension)
8. Divers.

Le Comité dans sa composition actuelle remplit parfaitement toutes les tâches nécessaires pour le bon fonctionnement du club. Toutefois, il se doit de penser à l'avenir de notre club.

Dès lors, si vous présentez les conditions préalables requises (affiliation au club depuis cinq ans sauf dérogation), que vous disposez de temps libres, que vous avez des compétences pour les

fonctions suivantes : secrétariat, comptabilité, inscriptions, assurances, gestion des installations techniques, bricolage, recherche de circuits pour nos marches, gestion du matériel, entretien du local, mise à jour régulière de notre site, autres, etc., vous êtes invités à nous présenter votre candidature. Dans celle-ci vous préciserez la ou les fonctions que vous pourriez assumer.

Le membre du club qui est dans les conditions et qui souhaite faire partie du nouveau comité doit envoyer sa candidature par écrit au secrétariat, chez M<sup>me</sup> Demaret Marie-Claire, rue Sondeville, 20 à 4680 Oupeye ce **pour le 30 septembre 2023**. Le Comité actuel examinera les candidatures reçues et présentera à l'A.G. celles susceptibles d'être retenues dans les tâches fixées.

**Vers 18 h 45, ouverture des festivités.**

## **Composition du repas**

### ➤ **Apéritif et sa suite**

- « Les Bulles de circonstance »  
« L'assiette de mises en bouche »

### ➤ **Menu (à choisir)**

#### ❖ **Entrées**

 **Gésier** de canard confit et pommes grenailles en feuille de brik, salade de blé et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

#### **Ou**

 **Ravioles** aux cèpes de Bordeaux sur une poêlée aux champignons des bois, sauce légère au Riesling

#### ❖ **Plats**

 **Pluma** Ibérique, beurre d'échalotes et piment d'Espelette, patates douces et pommes de terre grillées, sucrose braisée

#### **Ou**

 **Suprême** de poulet noir de Bretagne rôti, sauce moutarde au mout de raisin, pomme de terre en éventail au beurre de ferme, chiconette caramélisée

#### ❖ **Desserts**

 **Mini baba** au rhum servi tiède sur un carpaccio d'ananas aux zestes de citron vert

#### **Ou**

 **Le Saint Honoré** revisité, crème anglaise parfumé au Baileys

## Eaux à table

### Infusion brésilienne et ses petites mignardises

#### *Pour transmettre votre choix :*

- Compléter le formulaire sur le site de la Godasse
- Renvoyer votre choix à **LG063@ffbmp.be**.
- Par téléphone : → Maryline Defosse 04/266.52.75
- Déposer le talon d'inscription au local (voir fin de l'Info)

