



18 11 2025

Saint Eloi 2025 **Samedi 6 décembre**

Repas convivial « chez LINDA » à 12h30

Rue des frères Wright 64 230 LESCAR (Pression Paloise)

Cher amis Arpètes,

Saint ELOI, bien occupé depuis le 1^{er} décembre par son activité de soutien à la maintenance aéronautique que vous connaissez bien, vient juste de nous informer de son passage en Béarn fin de la semaine 49 ; après ses visites chez les forgerons et les usines du coin, il ne lui reste possible de nous consacrer qu'une partie du samedi 6 décembre autour de midi.

Nous l'avons invité chez LINDA ce qu'il a accepté avec empressement, **venez le rejoindre !...**

Grâce à la venue impromptue de St Eloi, nous vous proposons donc de clôturer avec lui cette année 2025 en nous rejoignant au restaurant « Chez LINDA » où la table est très bonne et copieuse à ce qu'il nous en a dit et pour un prix abordable.

Ce moment sera convivial et agréable pour tous et nous pourrons échanger sans avoir de contrainte particulière ; nous aurons de quoi échanger sur le super WE passé avec nos amis saintongeais et partager nos souvenirs en particulier de leur dernière repas pris avec nous sur le pouce, préparé avec maestria par notre équipe cuisine de grande qualité.

Toutefois "Canard" (Guillaume), sera à votre entière disposition pour prendre les cotisations 2026 avec plaisir (10 €), y compris celles de la maison mère de Saintes si vous le désirez. Il aura aussi quelques goodies à vous vendre pour le bien être de la caisse de votre section.

Nous pourrons en profiter pour débattre à table du programme 2026, préparez vos idées...

Le délai est peut-être un peu court mais.

Vu le délai pour le restaurant, INSCRIVEZ VOUS PAR RETOUR, (par mail ou texto)

Nombre de participants : Mr, Mme....., x enfants.....

12h30 Apéro : Kir, jus de fruits,

13h00 Repas : 32 € par adulte, enfants (participation de la section Arpètes)

- ❖ Salade de gésiers,
- ❖ Plat au choix, servis avec des pommes grenaille.
 - 1) pavé de saumon, sauce chorizo,
 - 2) magret de canard sauce aux cèpes,
- ❖ Fromage et salade verte,
- ❖ Dessert : pêche melba en corolle dans une tuile aux amandes,

Nota : vin rouge ou rosé en pichet et café compris.

Choix plat principal : n°1) : Mr X, Mme Y, enfant / n°2) : Mr X, Mme Y, enfant,

BON APPETIT !... Nous comptons sur votre présence.

Brice et le Bureau de la section Arpètes PAU BEARN

Président Brice FOIX 07 79 49 11 55, arpete.bearn@gmail.com

trésorier Guillaume DAVID 07 86 61 07 83,

secrétaire Ignacio FLORE 06 74 36 16 24