



DUNKERQUE 9



DISTRICT
103 NORD

FORCE 9

Siège du Club:
Le Soubise
Tél: 28 64 66 00

4ème Trophée de Golf "LIONS CLUB DUNKERQUE FORCE 9"

PREPARATION DE LA COMPETITION

Cartes de score et départs

Un coup de téléphone est à donner à chaque Président de Lions Club afin d'établir la présence des golfeurs étrangers et l'organisation des équipes (Philippe LOOCK)
Les cartes de score et les départs seront édités le jeudi après midi précédant la compétition. (Philippe et Brigitte LOOCK, Danièle PARMENTIER)

Les heures de départ seront affichées au Club House et pourront être communiquées par téléphone.

Préparation de la salle

Danièle PARMENTIER récupère le soir la clef du Club House et des jetons de practice pour l'ouverture dès le dimanche 8 H.

Des éléments de décoration seront déjà à réaliser le Samedi après midi (Daniel PARMENTIER) . Réalisation du buffet "Fruits" par la maison Timmerman (Brigitte LOOCK)

ACCUEIL

Compétiteurs

Inscriptions et cartes

Les premiers départs sont prévus à 8H30. L'accueil doit être organisé à partir de 8 H. Il faut prévoir une structure d'accueil avec table, caisse et monnaie, décoration Lions. (Yves TURPIN, Daniel PARMENTIER et Pierre GOUREAU):

- Réclamer les droits d'inscription, green fees et repas.
- Prévoir un Ticket permettant l'accès au buffet
- Remettre les cartes de score et le plan du parcours.

Starter

Si possible prévoir un Starter pour confirmer et organiser les départs. (Elise et Maxime LOOCK)

Premiers départs pour Philippe LOOCK, Jean FICHEUX, François DUMENIL et Danièle PARMENTIER.

Derniers départs pour Daniel PARMENTIER et Brigitte LOOCK.

Il est par ailleurs prévu un mini buffet dehors entre tee n°1 et tee n°10 avec café chaud et quatre quart. (à l'intérieur en fonction du temps)

Accompagnants

Prévoir un déplacement pour les accompagnants. Proposer la visite du Musée d'art Contemporain (Michel DAMMAN et Colette GOUREAU)

- Regrouper les volontaires
- Organiser le transport
- Prévoir la visite avec retour pour le buffet vers 14 H.

BUFFET

L'organisation globale est confiée à Brigitte LOOCK et Danièle PARMENTIER.

Menu

Basé sur un buffet de 100 personnes:

Premier plat:

Saumon (40 parts) ou terrine de poisson (50 parts)

Terrines de saumon ou poissons fumés

assortiments de légumes: macédoine, concombre à la crème, endives aux noix ...

Oeufs durs et sauces

Deuxième plat:

Rotis de porc (40 tranches)

Rotis de bœuf (40 tranches)

Jambon à l'os (40 tranches)

1 cochon de lait

Poulets (5)

Terrines, patés, rillettes, saucissons

Assortiments de légumes (carottes, céleri, salades, haricots verts, taboulé, riz)

Condiments (moutarde cornichons ...)

Fromages

1 roue de Brie et 1 roue de Camembert

Desserts

Gateaux au chocolat et tartes

Fruits

Boissons

Pas d'apéritif mais éventuellement Champagne en vente à la bouteille (120F) ou à la coupe (20F).

Vin rosé et vin rouge

Coca et jus de fruits

Achat des Ingrédients

Un certain nombre d'achats sont effectués par le Club.

Boucherie:

Rotis terrines et poulets (Brigitte LOOCK qui se charge également de la cuisson)

Supermarché: (Par Brigitte LOOCK et Danièle PARMENTIER)

Nescafé, Sucre et Quatre quarts

Condiments

Beurre et Fromages

Eau Coca et jus de fruits

Boulangerie: (Par Danièle PARMENTIER)

Baguettes et pains de campagne

Décoration et accessoires:

Crepons mauve et jaune , nappage du buffet
 Serviettes en papier, assiettes en carton, verres et tasses en carton
 Couverts en plastique

Réalisation des plats

Sont à répartir chez l'ensemble des Lionnes:

	Légumes	Tartes	Présence
Monique BEAL	—	—	Absent.
Geneviève BRANDT	Salade P de T.	4/4.	Absente
Cl. Michèle BRYGO	—	—	oui
Colette CALMEIN	Salade riz.	—	Absente
Colette CARON	—	—	?
Liliane COLLIGNON	4 laitues.	Tarte aux noix	Saura oui
J. DAMMAN	—	—	oui 4.
Blandine DEHAENE	Cocoon de lait celui app.	2 tartes cannaide.	oui 5.
Kinette DEVOS	—	Tarte pomme. poire	oui 2
Elisabeth DEWEES	12 oeufs.	Appel Pie	Absente
M.P. DUMENIL	12 oeufs. salade riz.	fruits de fruits.	—
Sylvie FICHEUX	carotte cuisson.	—	—
Colette GOUREAU	—	—	—
Brigitte GRAVE	—	—	—
Françoise GRYSON	—	—	—
S. HERRENSCH.	—	—	—
Magali LAMBERT	—	—	—
Josiane LENAIR	—	2 Tartes chocolat.	Absente
Christine LESCOUR	—	—	—
Brigitte LOOCK	Viandes	Fruits + endives.	oui 5
Michèle LOTIGIE	Taboulé.	charlotte.	Absente
Thérèse LOUCHIE	—	2 Tartes pomme.	oui ? + Thelma oui
Maryvonne MICHEL	3 chou fleur.	1.T	—
D. PARMENTIER	oeufs. (2 Trui saumon.)	—	oui (3).
Véro PHILIZOT	1 salade exotique	1 crêpe cannaide.	—
Annie ROSE	mandarine légumes.	—	—
Florence RUYANT	1 taboulé + salade composée.	—	—
F. SABATIER	—	—	—
Christine SILVERE	—	—	—
Chantal SILVERE	Salade HV.	charlotte.	?

A répartir les différents tartes et gateaux (15 environ) et les salades composées de légumes selon les compétences de chacune.

Les plats sont à amener au golf dans leurs récipients le Dimanche matin (ou à défaut mais de façon exceptionnelle chez Brigitte LOOCK ou Danièle PARMENTIER)

Offerts par le Soubise: 1 Jambon à l'os et 2 gateaux au chocolat (à récupérer)

Achetés au Restaurant du Golf: 2 saumons et 2 terrines de poisson

Dresser la Table

Sont prévu pour aider les dames à la mise en place du buffet

Jacques BRANDT, Michel LOUCHIE et Michel SILVER.

Il faut prévoir simultanément les différentes étapes du menu (Poisson viande, fromages et desserts) mais conserver des plats en réserve pour approvisionnement progressif en fonction de la demande.

Prévoir une décoration de table LIONS, et un couteau électrique pour la découpe des viandes.

Récupérer chez Dufloër des coupes et seaux à champagne et les couverts, plus glace.

Le restaurant du golf fournis des assiettes et des verres.

Service

12H-14H Ch DUMESNILDOT

14H-16H Serge CARON

16H-18H J. DEVOS, T. RUYANT, J. CALMEIN

Boisson et Champagne

Vin rouge et rosé (2 fois 15L) fourni par le Restaurant du Golf

Champagne TAILLET acheté 67F et revendu 120F (Droit de bouchon de 10F)

(Prévoir de la glace pour conserver le champagne frais)

2 membres LIONS sont nécessaires pour cette vente.

D'autres boissons sont disponibles au bar du Golf (selon tarif habituel)

PROGRAMME ACCOMPAGNANT

Visite du Musée d'Art Contemporain

Sous la responsabilité de Michel DAMMAN

Prévoir retour pour 14 ou 15H

PROCLAMMATION DES RESULTATS

Saisie des cartes et édition des résultats

Philippe LOOCK

Répartition des lots

Une trentaine de Lots sont actuellement obtenus pour une dotation globale de plus de 6.000F.

Deux beaux lots accompagnent les trophées individuels.

Par serie il est prévu de doter les premiers, deuxièmes et troisièmes de lots d'une valeur respective de 300F, 200F et 100F environ.

Le reste des lots fait partie d'un tirage au sort.

1er Prix Brut Homme	Tableau de François DUMENIL + Trophée
1er Prix Brut Femme	Sculpture offerte par Pleiade + Trophée
1er Prix Net 1ère Serie Homme 2ème Prix Net 1ère Serie Homme 3ème Prix Net 1ère Serie Homme	
1er Prix Net 2ème Serie Homme 2ème Prix net 2ème Serie Homme 3ème Prix Net 2ème Serie Homme	
1er Prix Net 1ère Serie Femme 2ème Prix Net 1ère Serie Femme 3ème Prix Net 1ère Serie Femme	
1er Prix Net 2ème Serie Femme 2ème Prix Net 2ème Serie Femme 3ème Prix Net 2ème Serie Femme	
Prix spécial Junior	
Trophée par Equipe	

Remise des prix

Aura lieu à partir de 18 Heures 30 dans l'ordre suivant:

Prix par series 2ème puis 1ère series femmes puis hommes (3ième, 2ième et 1er)

Trophée individuel Femme

Trophée individuel Homme

Prix spécial junior

Trophée par équipe

Tirage au sort des lots restants

Cocktail

Pot fourni par le Restaurant du Golf (environ 80 personnes)

+ Champagne eventuel à 120F la Bouteille

Prix du Président: (Œuvre de J.C. Thuillier)

Sera tiré au sort parmi les compétiteurs à l'issue du Cocktail.