



Les Ecureuils du Parc

Bulletin mensuel
NOVEMBRE 2013

Site des Ecureuils du Parc sur Internet :
ainesruraux-saintsever

Jeu interne

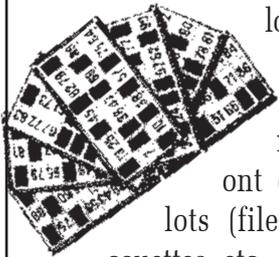
Jeudi 14 novembre 2013
à 14 h 30 au local

Banquet annuel au Cloître
Jeudi 21 novembre 2013 à 12 h

Les activités du mois d'octobre

Le loto du Cloître

Le jeudi 17 octobre la salle capitulaire du Cloître des Jacobins a servi de cadre au traditionnel loto d'Automne (ouvert à tous). L'affluence a été légèrement moindre que pour le loto de Printemps mais néanmoins tous les gagnants ont été récompensés par de très jolis lots (filets garnis, viandes, canards gras, couettes, etc...!) quelques gagnants avaient besoin d'un grand coffre !



Les prochains lotos

Jeudi 14 novembre 2013 à 14 h 30 au local

Jeudi 19 décembre 2013 à 14 h 30 au local
Loto festif de fin d'année

La sortie Cidrierie

Le jeudi 3 octobre un seul car a convoyé les 55 adhérents qui s'étaient inscrits pour participer à la sortie Cidrierie. Après un départ à 7 h 30 et un arrêt sur l'autoroute c'était deux heures de détente dans les ventas du col d'Ibardin où les provisions de bouteilles et autres quartiers de jambon se sont entassées dans la soute. La dégustation de sangria a été apprécié avant de repartir pour le traditionnel repas-cidrierie avec ses deux variantes de morue et ses côtes de boeuf grillées à point et pour les plus gros mangeurs un deuxième service. Au retour un petit arrêt à Saint-Jean de Luz a permis de faciliter une bonne digestion. Retour à Saint-Sever vers 19 heures !

Du côté de la cuisine !

Nous étions le 1^{er} octobre 2013 et pourtant l'atelier-cuisine avait un air de vacances, de soleil et de dépaysement du côté de l'île de La Réunion. En effet Esther et Hervé, très fins cordons bleus, nous ont fait apprécier une recette de rougail-saucisses parfaite en tous points de vue : la démonstration d'abord et ensuite la dégustation accompagnée d'un riz basmati idéalement cuit. En bon connaisseur Hervé avait également préparé un punch créole apprécié par tout le monde et dont la recette est publiée à côté. Les cuisinières, de leur côté, ont confectionné un dessert de circonstance en l'occurrence une salade de fruits exotiques frais et de la glace qui ont rafraîchi les palais surchauffés ! Le prochain atelier-cuisine festif est prévu le mardi 17 décembre à partir de 9 h 30. Au menu il y aura du foie gras aux raisins, de la poularde avec son accompagnement et de la bûche pâtissière. Inscrivez-vous vite avant le 12 décembre car les places sont limitées à 55 !

Recette du punch Hervé

- Pour 5 litres de punch :
- 1,25 litre de rhum blanc (49° ou 50°)
 - 1/4 de litre de sirop de canne
 - 2 litres de pur jus d'agrumes (orange, mandarine, pamplemousse)
 - 1 litre de pur jus d'ananas
 - 75 cl de pur jus de goyave



A consommer avec prudence car c'est agréable à boire et ensuite on est un peu euphorique ! Mais après tout c'est bien comme ça !

Les principales activités

Scrabble : Activité hebdomadaire le mercredi et le vendredi de 14 h à 18 h
(éventuellement le dimanche à partir de 14 heures)

Arts plastiques et décoratifs - Peinture : Le mercredi de 9 h à 12 h au local du Parc

Belote : Le lundi à partir de 14 heures au local du Parc

Broderie au point de croix, couture et tricot : Le mardi et/ou le jeudi à partir de 14 heures.

Pétanque : Esplanade de Morlanne le mercredi à 14 h.

Quilles : L'activité quilles se déroule le jeudi à partir de 16 h sur les "quillers" du SASS à Péré

Tarot : Le jeudi à partir de 20 h 30 au local.

L'initiation culinaire se déroule à peu près tous les deux mois au local

14 novembre 2013 : Loto au local du parc de Toulouzette à partir de 14 h 30.

21 novembre 2013 : Banquet annuel au Cloître des Jacobins à partir de 12 heures

Le banquet annuel du mois de novembre

Comme chaque année le banquet annuel des "Ecureuils du Parc" aura lieu le jeudi 21 novembre au Cloître des Jacobins à partir de 12 heures. Le prix du repas est fixé à 27 euros pour les non-adhérents et à 19 euros pour les adhérents (le club participant à hauteur de 8 euros).

L'inscription et le paiement sont obligatoires avant le samedi 16 novembre !

Menu

Apéritif de bienvenue

Assiette de gourmandises landaises

*(Foie gras mi-cuit aux figues sur un mesclum de salade au vinaigre de framboise,
éffilaché de jambon Serrano, gésiers, magret fumé)*

Cassolette de Lotte sauce Armoricaïne

*Filet mignon de veau cuisiné à la façon du chef accompagné d'un gratin
dauphinois aux cèpes et d'une endive braisée*

Fromage des Pyrénées confiture de cerises et salade du potager

Profiteroles au coulis de chocolat chaud

Café - Macaron

Vins blanc, rosé et rouge - Crémant