

CHAMPIONNAT NATIONAL FSCF DE TENNIS DE TABLE

19 au 22 mai 2018 à Obernai



Les Menus et la Restauration



Denis BARBIER et Raphaël DEMEER

vous ont concocté des menus sympas pour agrémenter votre week-end sportif.

Ils s'occupent aussi de la soirée de gala.

Les viticulteurs obernois vous proposent de découvrir les cépages du terroir des terres de Sainte-Odile.

Repas d'accueil Vendredi 18 mai - soirée 19h à 23h, au Bugeaud	Tarte flambée alsacienne (Flammenküche *) au feu de bois <i>Sylvaner Vieilles Vignes Béatrice et Albert Ohresser</i> <i>et Pinot Noir Annie Strub en sus</i>
Repas sportif Samedi 19 mai - midi 11h30 à 14h, au Bugeaud	Buffet de crudités / charcuteries et poissons Bouchées à la reine - riz - salade verte - fromage - yaourt et dessert <i>Pinot Gris Béatrice et Albert Ohresser en sus</i>
Soirée Dark Ping Samedi 19 mai en soirée, au Bugeaud	Barbecue géant - salades et pâtisseries <i>Pinot noir Annie Strub en sus</i> Animation live avec le groupe Ping Floyd
Repas sportif Dimanche 20 mai - midi 11h30 à 14h, au Bugeaud	Cocktail du vigneron - Buffet de crudités / charcuteries et poissons - Emincé de volailles - spaetzle * - fromage - yaourt et dessert <i>Auxerrois Robert Blanck en sus</i>
Soirée de gala Dimanche 20 mai au Lycée Agricole	Choucroute royale , Plateau de fromages locaux (Munster *, Tomme du Ried et Ribeaupierre) Forêt noire *. La première boisson est incluse. <i>Riesling Béatrice Albert Ohresser et Pinot blanc Robert Blanck en sus</i> Soirée dansante années 80 animée par DJ Marc'o <i>Crémant Robert Blanck et Gewurztraminer d'Alsace</i>
Précisez svp dans votre mail s'il faut prévoir une choucroute sans porc; elle sera remplacée par une choucroute de poissons	

Les repas chauds seront servis entre 11h30 et 14h par nos équipes, au Bugeaud.
Pendant toute la compétition, des sandwicheries et des buvettes seront aussi proposées.

PETIT LEXIQUE ALSACIEN

Flammenküche

Tarte flambée composée d'une fine abaisse de pâte à pain recouverte de crème fraîche épaisse et garnie de lardons, (et avec ou sans oignons crus en rondelles) puis rapidement cuite au four à pain très chaud.

Spaetzle

Préparation culinaire de petites pâtes aux œufs servant d'accompagnement aux plats en sauce.

Munster

Appellation d'origine contrôlée désignant un fromage de lait de vache produit en Alsace, à pâte molle et croûte lavée.

Forêt noire

Gâteau monté à partir de génoise au cacao, parfumée au kirsch, et fourrée de cerises au sirop et de crème chantilly.



2018, c'est le 130e anniversaire du C.A.O