



EDITION DE DECEMBRE  
2022

# LE PETIT TXATXA

Septième année

N°3

Edition mensuelle

Gratuit

Ah ! Enfin te revoilà ! Ça fait longtemps... Tu m'as manqué.

Oh oui ! Toi aussi tu m'as manqué ! Bon alors, on fait la fête cette année ?

Au TXATXA, ils sont prêts !

Rendez-vous au  
**CHATEAU DE TAXO D'AMONT**  
**Samedi 17 Décembre**

Tout est prévu : le repas de fête, la musique, l'animation, le sapin et les cadeaux bien sûr...

Les cadeaux ? Ah oui !...

Pour rester dans l'esprit de Noël chacun apportera un petit cadeau rigolo, pratique, festif, décoratif... à déposer au pied du sapin. Ils seront distribués au cours de la soirée par une

**main innocente.**

Cette année ce sera  
**« NOËL A L'HONNEUR ».**

Et pour le Dress Code cette année ce sera quoi ?

Qu'est-ce que tu veux dire ?

Euh... c'est qui la main innocente ?

Une tenue de soirée  
**NOIR et OR**  
*avec un accessoire de Noël !*

Moi, moi !!!



Moi, j'ai vu le menu ! J'ai vu le menu !!

Ah, Regarde ! Je  
crois que c'est le  
**Menu !**

Mais vous ne pouvez pas vous taire ! Je n'ai rien compris !

Mille-feuille de légumes du soleil au chèvre - basilic parfumé au vinaigre  
de Banyuls, mesclun.

Apéritif servi au bar

Ou

Soupe Champenoise et soft  
(Eau minérale plate, Jus d'orange, Coca)

Noix de Saint-Jacques et Gambas sur lit de légumes croquants à la  
coriandre, Sauce lait de coco et curry.

Assortiments salés

Dos de Cabillaud rôti, sauce acidulée et safrané, poireaux en étuvé,  
mousseline pommes de terre aux fines herbes.

Ou

Filet mignon de porc rôti au romarin, sauce foie gras, gratin dauphinois

Boissons incluses à discrétion :

Vin Blanc & Rouge,  
Café

Vacherin glacé au caramel

Crémant rosé de Limoux (Domaine de Sales)

A partir de **19h30** et jusqu'au bout de la nuit.

A partir de quelle  
heure ?

Et tout  
ça pour  
40€ !

Oui, mais je ne  
fais pas partie  
du Txatxa Club ?

Pas de souci. Tu peux  
venir avec tes amis.  
Pour eux ce sera 50€.

Bon ben... on a  
plus qu'à  
s'inscrire.

Oui, choisit tes plats, complète  
le bulletin d'inscription...

... et remet le  
avec ton  
paiement à Béné  
ou à Didier au  
prochain cours.

**INSCRIPTION SOIREE DE NOEL Samedi 17 décembre 2022**

**COUPON-REPONSE INDIVIDUEL :**

A remettre **avant le 15 décembre 2021** lors des cours avec votre règlement (en espèces ou par chèque à l'ordre de A.T.C) à Béné ou Didier.

NOM / PRENOM : .....

Cochez la case : adhérent ou non adhérent

ADHERENT	40€	<input type="checkbox"/>
NON ADHERENT	50€	<input type="checkbox"/>

Cochez le choix de votre entrée et de votre plat.

Entrée	Mille-feuille de légumes du soleil au chèvre- basilic parfumé au vinaigre de Banyuls, mesclun.	<input type="checkbox"/>
	Noix de Saint-Jacques et Gambas sur lit de légumes croquants à la coriandre, Sauce lait de coco et curry.	<input type="checkbox"/>
Plat	Dos de Cabillaud rôti, sauce acidulée et safrané, poireaux en étuvé, mousseline pommes de terre aux fines herbes.	<input type="checkbox"/>
	Filet mignon de porc rôti au romarin, sauce foie gras, gratin dauphinois	<input type="checkbox"/>

**INSCRIPTION SOIREE DE NOEL Samedi 17 décembre 2022**

**COUPON-REPONSE INDIVIDUEL :**

A remettre **avant le 15 décembre 2021** lors des cours avec votre règlement (en espèces ou par chèque à l'ordre de A.T.C) à Béné ou Didier.

NOM / PRENOM : .....

Cochez la case : adhérent ou non adhérent

ADHERENT	40€	<input type="checkbox"/>
NON ADHERENT	50€	<input type="checkbox"/>

Cochez le choix de votre entrée et de votre plat.

Entrée	Mille-feuille de légumes du soleil au chèvre- basilic parfumé au vinaigre de Banyuls, mesclun.	<input type="checkbox"/>
	Noix de Saint-Jacques et Gambas sur lit de légumes croquants à la coriandre, Sauce lait de coco et curry.	<input type="checkbox"/>
Plat	Dos de Cabillaud rôti, sauce acidulée et safrané, poireaux en étuvé, mousseline pommes de terre aux fines herbes.	<input type="checkbox"/>
	Filet mignon de porc rôti au romarin, sauce foie gras, gratin dauphinois	<input type="checkbox"/>