



Section des Hautes-Pyrénées

SAINT MICHEL 2022 à MASCARAS

Les cérémonies de la Saint Michel se dérouleront le dimanche 2 octobre 2022.

Pour se faire nous le fêterons et l'honorerons au sein de la ville de Mascaras, en partage avec l'Union Nationale des Combattants.

Nous tiendrons bien sûr compte de la situation sanitaire du moment pour notre sécurité à tous.

PROGRAMME

10 h 45 : Rassemblement à l'église de Mascaras 65190. Tenue U.N.P.

11 h 00 : Messe en l'église.

12 h 00 : Photo.

12 h 05 : Dépôt d'une gerbe, minute de silence Marseillaise au monument aux morts, en présence des autorités civiles et militaires.

Cette cérémonie sera suivie d'un vin d'honneur servi dans la salle des Fêtes.

13 h 00 : Déplacement vers le restaurant de Tournay (Cazaux). **Voir menu au verso à 24 €.**

Pour permettre de déterminer le nombre de participants je vous demande de bien vouloir faire parvenir votre réponse, à l'aide du coupon ci-joint correctement rempli, pour le **samedi 24 Septembre 2022, accompagné du chèque correspondant. Merci d'avance.**

La présence des épouses sera fortement appréciée au cours de cette manifestation.

Le Président, Philippe Formosa

Bien à mi calemet

Siège : Mairie de Tarbes 65000 Tarbes • Tel. 06 07 47 53 67 • p.formosa@mairie-tarbes.fr

OU Xavier de Sailly 47 rue Toulouse Lautrec 65000 Tarbes • x.desaillycandau@gmail.com

Coupon réponse à retourner avant le **24 septembre 2022**, accompagné du chèque correspondant à l'adresse du trésorier : Xavier de Sailly • 47 rue Toulouse-Lautrec • 65000 Tarbes

NOM et Prénoms :

Participera à la Cérémonie et au Vin d'Honneur • Nombre :

Participera au repas • Nombre : • x 24€ = (**voir menu au verso**)

Entourer la lettre de votre choix pour Entrée : **A B** Plat : **A B** Dessert : **A B**

Paiement par virement bancaire • compte UNP650 : FR76 1780 7000 0500 5194 4801 434 :

Envoyez votre attestation de virement bancaire accompagné de votre choix (A ou B) pour les entrée, plat et dessert comme ci-dessus, à Xavier de Sailly • x.desaillycandau@gmail.com

Menu proposé

Cassolette de Moules et Gambas Dieppoise

Ou

Tatin de foie frais aux pommes

**Suprême de Pintade, jus au Porto,
duxelle de champignons**

Ou

**Pavé de Merlu petits légumes,
Sauce Crustacés**

Dame Blanche

Ou

Tarte Tatin maison, Glace Vanille

Vins

**Ors Moret Rouge et Blanc.
Café**
