REUNION DU 7 OCTOBRE 2017

Réunion préparation Championnat Régional Nouvelle Aquitaine des Jeunes des 07et 08 juillet 2018

<u>Présents</u> : Jacky Dayron – Christophe Dupont – Lionel Couvrat – Xavier Tromas – Patrice Blanchard – Christophe Pussault – Jacques Grass – Régis Miguet – Christian Ludovic – Christian Moreau – Valérie Salin – Jean-Claude Brethenoux – Sylvie Blanchet – Franck Berthelot – Chantal Guyard

1. *Terrains et salles*

72 triplettes représentant 12 Comités
Se renseigner auprès de la Préfecture pour le plan Vigipirate
<u>Terrains</u> :

- Carré d'honneur soit 10 terrains de 4m par 15 m
- Terrains à jouer soit 36 terrains de 3 m par 13m sur le stabilisé
    - Planches à demander à Montmidi par le club des Corps Beaux. Si refus voir avec le club de Mirebeau
- Camion podium pour table de marque fourni par ami de Christian Moreau
    - 3 tables de marque avec 3 prises électrique pour ordinateurs
- Podium de la ville de Fontaine à demander pour finales
- Barrières et accès à l'électricité à demander à la mairie
- Secourisme 2ème degré : voir avec Jean-Jacques et les licenciés qui sont pompiers
- Gardiennage : demander un devis à Iris (Chantal)
- Médecin : se renseigner auprès de Florent Bréchon

<u>Salles</u> :

- Salle de réunion pour éventuelle réunion et pour tirage photos et poste de secours
- Parking voir avec mairie
- Salle de restaurant

2. *Organisation*

- Restauration assurée par les Corps Beaux en 2 services :
    - Prévoir 300 repas par jour le midi (samedi et dimanche)
    - Prévoir un repas simple pour les cadets-minimes sans sauce à 11€
        - Menu
            - Le samedi
                - Pizza ou quiche avec crudités
                - Noix de jambon purée
                - Pâte cuite en fromage
                - Glace
            - Le dimanche
                - Assiette de charcuterie avec crudités
                - Blanc de poulet pommes noisette et haricots verts
                - Pâte cuite en fromage
                - Eclair chocolat
            - Service à l'assiette

- Repas adultes et junior à 15€
  - Menu
    - Le samedi
      - Assiette de charcuterie avec crudités
      - Noix de jambon purée
      - 3 Fromages (chèvre - bleu- camenbert)
      - Glace
    - Le dimanche
      - Assiette de charcuterie avec crudités
      - Blanc de poulet pommes noisette et haricots verts
      - 3 Fromages (chèvre - bleu- camenbert)
      - Eclair chocolat
    - Service à l'assiette
      - Apéro pour les adultes
      - Vin et café compris
- Gestion cuisine par les Corps Beaux
- Installation par le Comité et les Corps beaux

- Buvette
  - Camion frigo par Patrice
  - 2 Barnums à demander à la ville pour buvette + 3 tivolis + 20 tables + 20 chaises
  - Prévoir des grandes poubelles pour la glace
  - Achat à Auchan avec le partenariat des Corps Beaux
    - Viennoiserie
    - Sandwich pâté – rillettes – plancha pour le samedi (steack haché et oignons)
    - Eaux en 50 cl
    - Bière pression
    - Rosé
    - Limonade – coca – jus de fruit – sirop servi au verre

3. *Actions à prévoir*

- Parking : fléches et bénévoles pour sécurité et placement (Régis et Gérard)
- Faire les tickets buvette : 0,80 – 1 – 1,50 – 2
- Faire les tickets repas (2 couleurs)
- Tombola : ticket vendu 2€
- Tee-shirt pour les bénévoles
  - Chantal se renseigne auprès du CRCA pour sponsoriser 50 tee-shirts si coût on ne fait pas
- Imprimante, papier photo cartouches, enveloppes pour les photos

4. *Questions diverses*

- Subventions
  - Réunion spécifique pour préparer les demandes avant la fin de l'année
- Tirage des livrets
  - 14 pages par livret soit environ 3000 pages avec encre et reliure
- Sono
  - Fournie par le Comité

<u>Prochaine réunion</u>

- **3 février 2018 au CDOS à 9h**