



TROPHÉE

le samedi 9 juin
AU GOLF DE LA BRESSE

PROGRAMME



DÈS 12 H 30

Accueil des participants.

Remise des Tee Gifts (serviette, balle et relève-pitch).

L'Office du Tourisme la Dombes fera la promotion du territoire de la Dombes.

13 H 15

Briefing de la compétition.

13 H 30

Départ en shot gun. Par équipe de deux.

DÈS 19 H 30

Un verre de Cerdon est servi à l'arrivée au club-house.

20 HEURES

Remise du trophée et des prix.

Les trois premières équipes en brut et en net et un concours de précision.

De nombreux lots seront remis par tirage au sort aux équipes non primées.

VERS 20 H 30

Show cooking sur la terrasse du golf de la Bresse.

Avec un orchestre jazz New-Orléans en partenariat avec le Festival Cuivres en Dombes.

RÈGLEMENT

FORMULE 4 BALLE

Départ en shot gun.

Les inscriptions individuelles sont acceptées.

PARTICIPANTS

100 joueurs dans la limite des places disponibles.

NIVEAU DE JEU

Handicap supérieur ramené à 24.

Age minimum 20 ans.

CLASSEMENT

Les 3 premières équipes en brut et en net.

De nombreux tirages au sort récompensent les joueurs.

En particulier un pendentif en or et diamant offert par le groupe DALLOZ (propriétaire du Golf de la Bresse) et divers prix.

Une tenue vestimentaire correcte est demandée.



TROPHÉE

UN SHOW COOKING GASTRONOMIQUE :

Présentation d'une vitrine de la **Gastronomie de la Dombes et de la Bresse** par Yoann BOISSON, le nouveau chef du golf de la Bresse (ancien chef du restaurant Place Bernard de Georges Blanc à Bourg-en-Bresse). Les produits typiques du terroir seront préparés sur la terrasse devant les golfeurs. Les partenaires vendront leurs productions sur leurs stands.

- **Entrées typiques de la Dombes** (rillettes et goujonnettes de carpes de Dombes et apéro-chèvre).
Avec l'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes et la fromagerie Chez Pinpin.
- **La célèbre volaille de Bresse** (AOC) avec le Comité interprofessionnel Volaille Bresse. En présence d'un éleveur (grand prix d'honneur en chapon).
- **Les poissons de la Dombes** avec l'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes.
- **Les cuisses de grenouilles**, une spécialité du golf de la Bresse.
- Accompagnements : gratin dauphinois, crêpes vonaciennes et salade.
- Dégustation des **Vins AOC du Bugey** (Cerdon, Marigneu et Belley).
En présence de trois viticulteurs du Syndicat des Vins du Bugey.
- Diversité des **fromages de chèvres** avec la fromagerie Chez Pinpin à Neuville-les-Dames.
- Les variantes de la **tarte bressane**.



TARIF 95 €

Ce prix inclut le **greenfee**, les **tee gifts**, la **dégustation des produits de la Dombes**

Les inscriptions et les paiements sont à envoyer au **Golf de la Bresse**
2958 Route de Servas
01400 Condeissiat.
Tél 04 74 51 42 09.

Date limite des inscriptions et des paiements avant le vendredi 1^{er} juin 2018.

Dans la limite des places disponibles.

Les annulations après le 1^{er} juin ne donnent pas droit à un remboursement.



BULLETIN D'INSCRIPTION EQUIPE DE 2

Joueur 1

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Tél _____ E-mail _____

Index _____ N° licence (obligatoire) _____

Joueur 2

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Tél _____ E-mail _____

Index _____ N° licence (obligatoire) _____