



## Bulletin d'inscription à la journée de conférence du samedi 10 mars 2018

9 h 00 à 12 h 00 et 14 h 00 à 17 h 00

### « Autour du miel » - Quelques-unes des mille facettes du miel

La conférence débutera très précisément à **9 h 30** et se terminera à **17 h 00**.

La coupure pour le repas de midi sera aménagée en fonction du déroulement de la journée.

Lieu : AgroParisTech - 16 Rue Claude Bernard- 75005 Paris  
(Métro : Censier-Daubenton ligne 7 - RER B : Port Royal - Bus : 21, 27, 47)

Accueil à partir de 9h00

*Chacun a le libre choix de son mode de restauration.*

*Nous pouvons vous proposer de déjeuner sur place (plateau repas froid - traiteur) au prix de 25€ (détail au dos).*

*Nous ne pourrions pas satisfaire toutes les demandes de repas.*

*Prenez la précaution de réserver votre déjeuner dès maintenant.*

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_

Je serai présent(e) le samedi 10 mars : seul(e)   
ou accompagné(e) de  personnes

Nom et prénom des accompagnants :

-  
-  
-

#### Participation aux frais d'organisation de la journée par personne :

Adhérent de la SCA	x 25 € =	€
Non adhérent de la SCA	x 30 € =	€
Déjeuner	x 25 € =	€

Veillez préciser quel(s) repas vous choisissez au dos de cette feuille

Montant total du chèque = \_\_\_\_\_ €

Bulletin d'inscription et chèque à l'ordre de la S.C.A

S.C.A - 41 rue Pernety 75014 Paris - 01 45 42 29 08 - [s.c.a@wanadoo.fr](mailto:s.c.a@wanadoo.fr)

Le nombre de places étant limité par la capacité de la salle, les inscriptions à la conférence et éventuellement au repas seront enregistrées selon leur ordre d'arrivée.



Inscrivez le nombre de repas dans la case de votre choix

### **L'instant Italien**

Antipasti et ses gressins  
Suprême de volaille au pesto  
Et ses tagliatelles de légumes  
Fromage du jour  
Tiramisu

### **L'instant Côtier**

Salade de crabe  
Pavé de saumon aux herbes fraîches  
Riz basmati aux petits légumes  
Fromage de jour  
Riz crémeux et son caramel laitier

### **L'instant Tourangeau**

Pressé de chèvre frais et saumon mariné  
Pastilles d'agneau en infusion d'herbes  
Fromage du jour  
Moelleux au chocolat

### **L'instant Basque**

Effeillé de jambon de Bayonne  
Émincé de bœuf au piment d'Espelette  
Salade de haricot vert et tomate séchée  
Fromage du jour  
Gâteau Basque

### **L'instant Parisien**

Salade de champignons de Paris  
Croque-monsieur à ma façon  
Salade mixte  
Fromage du jour  
Paris-Brest