

CHUISNES EN FETES

Compte-rendu de réunion du 08 novembre 2024

Présents :

Elisabeth Aimé ; Christèle et Brian Berthelot ; Dominique Bidault ; Laurence Brard ; Muriel et Jean-Christian Bres ; Jocelyne Collignon ; Valérie et Eric Fraipont ; Corentin et Lynne Fraipont ; Sandrine Ferreira ; Jérémie Girard ; Elodie Gouin Leite Castro ; Annick Noterman ; Joëlle et Michel Pinget ; Laëtitia Verrier.

Cette réunion a pour objet la préparation de la soirée « Tartiflette » du 30 novembre et le marché de Noël du 14 décembre.

SOIREE TARTIFLETTE :

- Nous avons validé 134 réservations dont 7 enfants et 22 CEF.
- Déco :
 - Valérie a réalisé des peluches pour les tables, et une peinture de montagne « Station Chuisnes en Fêtes » à disposer sur le mur du fond.
 - Couleurs retenues pour les nappes : marron, vert et blanc.
 - Pour décorer la salle, apporter skis, combinaisons, bonnets. Acheter bombe de neige.
 - Prévoir des affiches « Les Bronzés » et « La Montagne, ça vous gagne » (Michel).
- Achats :
 - Super U : Corentin fait la liste pour Laëtitia qui passera commande. A prévoir :
 - 2x5l de blanc. (Il en faut 20l pour l'apéritif. Il reste 5x3l de blanc, 8x3l de rouge et 3x3l de rosé à l'arsenal)
 - Cassis, Ricard, Whisky, Martini.
 - 15 flammekueche, 2 saucissons, gâteaux apéritifs.
 - 20 salades vertes et rouges, 4l d'huile, 1l de vinaigre, 1/2 vinaigre balsamique, poivre, sel, moutarde.
 - 48 bouteilles d'eau.
 - 2 paquets de café et filtres.
 - Vins : ils ont déjà été achetés en profitant de la foire aux vins de Carrefour. (18 Chignin et 12 Apremont)

CHUISNES EN FETES

- Pain : 30 baguettes.
- Desserts : Elisabeth s'occupe d'acheter 11 omelettes norvégiennes 12 parts chez Thiriet. Il faut aussi prévoir une douzaine de tartelettes aux pommes pour ceux qui n'aimeraient pas l'omelette norvégienne.
- Traiteur :
 - Corentin a négocié avec Millet la part de tartiflette à 7,00 €.
 - Il faut aussi prévoir 5 assiettes anglaises.
- Divers :
 - Gobelets pour apéritif et café, touillettes, liquide vaisselle, éponges, produit pour le sol, serpillières.
- **Rendez-vous le 30 novembre à 14h00 pour préparer la salle.**
- Christèle et Laurence iront chercher les courses à 10h.

MARCHE DE NOEL :

- Voici les 15 exposants inscrits pour l'instant :
 - Loisirs créatifs de Chuisnes
 - Divers
 - Mr S Taillandier
 - Maëlou senteur
 - Création bougies.
 - Mme T Charreau
 - Personnalisations objets.
 - Mme C Baron
 - Création carterie et confection fait main.
 - Mme A Stepanoff. Domaine de Lignerolles
 - Maraîchage et légumes Bio.
 - Mme Lantaron
 - Déco bois et tissus
 - Mme Nonis
 - Confiture et Scrapbooking
 - Micro brasserie de Courville

CHUISNES EN FETES

- La maison jaune de Pontgouin
- Mme Chedal
 - Céramiste
- Le petit rucher d'Olle
 - Pain d'épices
- Mr Dhonneur
 - Miel
- Mme Mahe Elisabeth
 - Création bijoux
- Mme Fouquiere
 - Vente de chocolat
- Mme Laurence Jobic
 - Création bijoux pierres naturelles.
- Affiches : Dominique prépare deux banderoles à disposer sur les ronds-points.
- Il faut retrouver les décos de l'an dernier. A l'arsenal ?
- Nous devrons installer le barnum le 13. Vérifier avec Jocelyne celui dont elle a besoin, car le grand est difficile à transporter depuis l'arsenal
- Crêpes : Annick s'en occupera ainsi que de l'achat des ingrédients.
- Vin chaud : se procurer le chaudron : Michel.
- Chocolat gratuit pour les enfants.
- Prévoir affiche tarif : tout à 1,00€. Michel.
- Faire les courses pour les boissons : Michel.
- Restauration : solliciter « La Frite d'Antan » : Elodie.
- La micro brasserie de Courville sera présente avec Jérémie.