

JOURS DE FÊTE !

Les 15 et 16 juin prochains un air de fête flottera sur Le Tholonet : pêche à la ligne, dîner champêtre, bal populaire... tout sera là pour que les habitants du village se retrouvent dans la joie et la bonne humeur.

Samedi 15 juin

■ Matinée

À partir de 8h30 - Parc des sports

> **Concours de pêche de 9h à 11h**

11h30 : remise des prix du concours de pêche, rafraîchissement offert sur place.

Inscription obligatoire auprès d'Agnès Lemoine au 04 42 90 72 30 du 4 au 14 juin

■ Après-midi

Parc des Sports

> **Tournoi de football** (coupe du Maire du Tholonet 2019)

> **Tournoi de tennis** (coupe du Maire du Tholonet 2019) :

double à la mêlée sur inscription au club house.

Tél : 04 42 66 97 03

Salle de l'Ours

> **Tournoi de bridge** (coupe du Maire du Tholonet 2019)

À partir de 14h30 : inscriptions

De 15h à 18h30 : Tournoi

■ Soirée

19h > 19h30 : apéritif et défilé tendances

20h > 21h30 : dîner champêtre

À partir de 21h30 : spectacle et bal



Menu

Prix des repas

> Habitant de la commune :

adulte : 10 €

enfant moins de 13 ans : 5 €

> Hors commune :

adulte : 25 €

enfant moins de 13 ans : 10 €

Inscriptions : du 4 au 14 juin dans le bureau des associations au 1^{er} étage de l'Espace DUBY, de 9h à 12h et 13h30 à 17h du lundi au vendredi

Paiement : par chèque à l'ordre du Trésor Public ou espèces (l'appoint svp). Etablir à l'avance la liste des convives en précisant s'ils sont de la commune ou pas, leurs noms et prénoms et leur nombre.

Pour plus de renseignements, contacter Agnès Lemoine au 04 42 90 72 30



Dimanche 16 juin

■ Ferrageon



11h : concert de l'Harmonie Municipale Aixoise.

Cette année encore, à partir de 11h l'Harmonie Municipale d'Aix viendra enchanter les auditeurs. Venez nombreux !

12h30 : À l'issue du concert, et pour clôturer l'édition 2019, un apéritif sera offert à la population.

14h : Concours de pétanque (coupe du Maire du Tholonet 2019) ; *Inscriptions auprès du Cercle de l'Union.* Apéritif à l'issue du tournoi.



Repas adulte

- **Entrée Froide :** gâteau de légumes du soleil à la brousse et son concassé de tomates au basilic à l'huile d'olive
 - **Plat Chaud :** joue de bœuf confite sauce marchand de vin. Garnitures : millefeuille de pommes aux cèpes et noix, tomate provençale
 - **Fromage** sur Lit de Salade Craquante
 - **Dessert :** douceur tiramisù
- Pain / Evian / Vin Coteaux d'Aix Rouge, Rosé /Café

Repas enfants

- **Entrée :** taboulé à la menthe fraîche
- **Plat chaud :** pilons de poulet rôti, écrasé de pommes de terre
- **Dessert :** Tarte aux Pommes

