

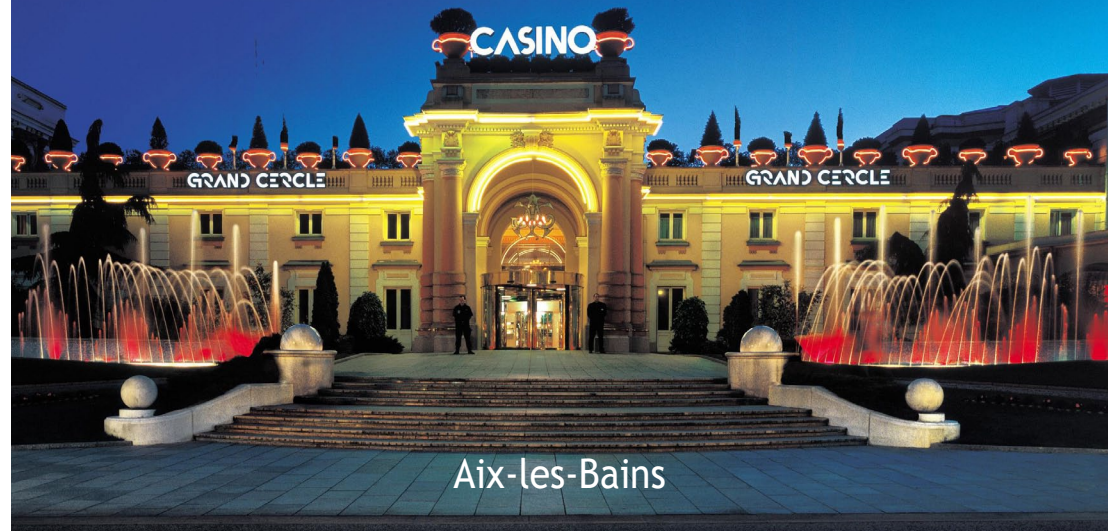
Nous remercions nos généreux mécènes pour leur soutien,  
ainsi que tous les donateurs qui ont souhaité rester anonymes.



# Soirée de Gala de la Croix-Rouge française de la Savoie

Jeudi 22 novembre 2012

Casino Grand Cercle



## Réservation

Soirée de Gala  
de la  
Croix-Rouge française de la Savoie

M<sup>ME</sup>, M<sup>LLE</sup>, M. ....

Adresse .....

.....

E-mail .....

Téléphone .....

Réserve ..... place(s) ou ..... table(s) de 8 personnes

Pour la Soirée de Gala qui se déroulera  
**le Jeudi 22 Novembre 2012 à 19h30**  
*Au Casino Grand-Cercle d'Aix-les-Bains*

*prix de la soirée par personne* **180€** avant déduction fiscale\*

*Prix d'une table pour 8 personnes* **1 440€** avant déduction fiscale\*

Tournez SVP >>

**Soirée de Gala**  
de la  
Croix-Rouge française de la Savoie

Ci-joint un chèque\*\* de .....€

Soit 180€ X ..... place(s)

Souhaite être placé dans la mesure du possible à la table de

Souhaite soutenir les actions de la Croix-Rouge française de la Savoie

Ci-joint un chèque\*\* de .....€

\*\* à l'ordre de la Croix-Rouge française de la Savoie

**Déduction fiscale**

À l'issue du gala, nous vous adresserons un reçu fiscal vous permettant de déduire\* :

> **Si vous êtes un particulier** : 75% du montant versé (dans la limite de 521€ de dons annuels).

> **Si vous êtes une entreprise** : 60% du montant versé de l'impôt de votre société (dans la limite de 0,5% de votre chiffre d'affaires),

**Coût après déduction fiscale**

	Place pour 1 personne	Table pour 8 personnes
Particulier	180€ > 45€	1 440€ > 360€
Entreprise	180€ > 72€	1440€ > 864€

\* Selon la réglementation fiscale en vigueur

Coupon réponse à renvoyer avant **le 31 octobre 2012** à :

Croix-Rouge française de la Savoie - Soirée de Gala

62, passage Sébastien Charléty - 73000 Chambéry - 06 09 16 53 80 - dd73@croix-rouge.fr

*En raison du nombre limité de places, la date de réception sera prise en compte.*



## Le Menu

## Soirée de Gala de la Croix-Rouge française de la Savoie

### *Mise en bouche*

Ecrevisse sur une émulsion de pomme de terre  
Asperge croustillante

*Restaurant Lamartine, Bourdeau*

### *Premier plat*

Tartare de Saint-Jacques en fine gelée  
Crème de chou-fleur  
Caviar Impérial de France

*Le Chabichou, Courchevel*

### *Deuxième plat*

Quenelle de Homard bleu  
en émulsion citronnelle  
Embeurrée de poireaux au beurre de Yuzu

*Le Chabichou, Courchevel*

### *Troisième plat*

Volaille de Bresse farcie au foie gras  
Légumes d'automne

*Restaurant Lamartine, Bourdeau*

### *Fromage*

Gratin de Bleu de Sassenage  
Poire caramélisée

*Le Chabichou, Courchevel*

### *Dessert*

Emulsion de chocolat blanc  
Sorbet citron vert et tuile aux agrumes

*Restaurant Lamartine, Bourdeau*

### *Café*

Café Malongo servi avec un napolitain Weiss

### *Champagne*

*Veuve Pelletier*

### *Vins*

Grands crus de nos régions  
*Vignoble du Cru Jongieux  
et Domaine JP et JF Quénard*