Compte rendu réunion du mardi 24 aout

pour la fête de village du 4 septembre 2021 à 20h30

Point sur les inscriptions : 75 adultes, 7 ados et enfants de plus de 6 ans et 5 enfants de moins de 6 ans. Nous nous réjouissons que la plupart des nouveaux habitants de La Chapelle se soient inscrits.

Les inscriptions au repas devraient couvrir l'ensemble des frais pour le repas. Les ventes complémentaires (boissons diverses, gaufres, enveloppes) devraient apporter des bénéfices pour l'Association.

ORGANISATION

En raison de l'épidémie, l'accès au lieu de la fête est soumis à la présentation d'un PASS-SANITAIRE qui sera contrôlé sur l'application TOUS ANTICOVID « contrôle » (Bernard P).

QR CODE ou justificatif d'un test PCR négatif. Les enfants et les adolescents de -18 ans en sont exemptés.

Le lieu de la fête sera clos par des barrières ou de la rubalise. Un point unique d'entrée avec contrôle sera situé sur le chemin derrière la salle des fêtes. La sortie se fera par le même endroit.

Les gestes barrières restent en vigueur : distanciation, port du masque sauf lors du repas, usage du gel hydroalcoolique ou lavages fréquents des mains.

Toute personne qui ne participera pas au repas et qui arrivera l'après-midi devra présenter son pass sanitaire pour contrôle.

La déclaration à la Mairie de la buvette est faite en ligne (Bernard P)

MATERIEL

Chapiteau : Prêt de 2 barnums par le Foyer Rural de Messey s/grosne (Dominique Marcilly) Celui commandé par EALC auprès de DANCOVER, attendu pour le 15 août, est finalement annoncé pour le 17 septembre, en raison de rupture de stock.

Tables rondes style « bistro » et chaises à l'espace animation : prêt par Lalheue, ou villageois.

Broches motorisées : x 2 (Stéphane L)

Fut x 2 pour le méchoui : un pour la braise, l'autre pour la cuisson (Stéphane L) déjà sur place.

Moule de bois pour le méchoui (Stéphane L)

Bar à bière et fûts (Didier C)

Appareil à café (Marie)

Verres jetables à l'apéritif en stock. Verres à pied au repas fourni par la Mairie. Verres consignés 1€ de la Communauté de Communes pour l'après-midi (Stéphane L)

La location d'un gaufrier professionnel (Bernard P) 40,99 € ce qui nous permettra d'essayer ce matériel avant un achat compte-tenu du coût.

L'abri pour le méchoui est en cours de construction, il sera installé près de la butte.

N'oubliez pas de ramener des torchons pour la vaisselle.

DECORATION

Pour les tables : nappes blanches et serviettes de couleur.

Pour l'extérieur : fanions divers.

Petits panneaux signalétiques pour les différents endroits (jeux, buvette) et pour désigner les accès (entrée-sortie)

Prévoir petites fleurs pour la décoration des tables.

MENU

Apéritif offert : kir cassis ou vin blanc ou jus de fruits accompagné de cacahuètes salées, assortiment de gougères (Marie BB, Stéphane L, Cécile R et Bernard Laissu), muffins (Pascale B), croissants aux jambon (Julien R)

Repas : Entrée (melon, jambon cru)

Plat (méchoui d'agneau farci aux graines de couscous et raisins secs) et haricots verts

Fromage (faisselle avec crème fraîche, sucrée ou salée et ciboulette)

Dessert (tartes aux fruits, café)

Boissons diverses vendues à la bouteille (vin blanc ou rouge, eau gazeuse. Crémant)

Eau plate en pichet à disposition sur les tables.

Tarif : crémant (12€) vin (12 €), même tarif 2019……

eau gazeuse (2€) en plus

ACHATS

Marc B (mercredi 1er septembre)

- 2 agneaux entre 15 et 18 kg à 13,20 €/kg dans un élevage bio. Livrés prêts à cuire le samedi 4 au matin (la location d'une chambre froide n'est plus nécessaire)
- Poulets (20 portions), haricots vert en boîtes (100 gr/personne), melons (6 portions/melon selon taille) jambon cru (2 tranches/ convives), couscous (3kg/agneau), raisins secs, crème fraîche, moutarde en pot, sucre en dosette, crème cassis (2 bouteilles) cacahuètes salées, farine pour les gaufres, (4 kg) ainsi que le beurre (4 plaques de 250gr), œufs (24),
- lait (4l), nutella (1 pot) chez Métro
- Serviettes papier de couleur gaies chez Métro
- Gants alimentaire jetables (1)

Bernard P

eau plate 0,5l (24) eau gazeuse (12), coca cola (24) fanta (24), Ice tea (24) carrouf fait

- fromage faisselle à la Chèvrerie de Blanot (3,50€ les 6)
- cubi de vin blanc pour l'apéritif (5l- 5€ le litre) fait
- jus de fruits (orange 3l + pomme 3l + multifruit 3l) carrouf
- vin de table en bouteille (12 blanc , 12 rouge,) chez Pigneret fait

Marie-Noëlle D

- pain (un pour 6 personnes) à la Boulangerie de Messey
- plaques de tartes aux fruits prédécoupées (4 de 24 parts) à la Boulangerie de Messey

Didier C

- Futs de Bière et bar

Nous avons en stock du café, des rouleaux de nappes, des assiettes dessert cartonnées, du sel, du poivre et autres, selon le relevé effectué (Marie-Noëlle D)

PREPARATIONS – samedi 10H30

- Farce des agneaux et cuisson (Marc B, Didier C, Bernard L)
- Cuisson des poulets (Marc B)
- Découpe (Marc B et Didier C)
- Des légumes (Marc B)
- De l'entrée (Marc B et bénévoles)
- Du blanc cassis, du blanc, des jus de fruits pour service en pichet (XXXXX)
- Du café

INSTALLATION, SERVICE

- Chapiteaux : Jeudi 2 septembre, enlèvement des barnums à Messey et montage à la suite : 8 bénévoles sont nécessaires pour ces taches. Notre cantonnier a proposé son aide, ainsi que Dominique Macilly (Président du Foyer Rural de Messey)
- Tables et bancs pour le repas : récupération et installation des 13 tables et bancs à Lalheue (Stéphane L, Bernard P et Julien R) 3 tables sont disponibles à La Chapelle. Prévoir le retour des tables et bancs le lundi à Lalheue.
- Broches motorisées, et préparation des braises (Stéphane L)
- Apéritif
- Dressage des tables samedi 4 à 9h30 (Marie-Noëlle D, Rolande B, Marie BB, Martine P, Yolande P, Marie-Françoise L, Annie B)
- Entrée et plat servis au buffet dans la même assiette par les bénévoles (déplacement des convives)
- Fromage dans coupelle, dessert dans assiette cartonnée, café dans tasse servis à table
- 2 tables au bar pour recevoir la vaisselle à laver, déposée dans 2 baquets (fournis par Marie B et Martine P)
- Bar à bière (Didier C)

ANIMATIONS

Jeux anciens, mise en place le vendredi 3 sur les pelouses. (Casse-boîtes, casse têtes, circuit électrique, clou sur tronc , roue de la chance pour les petits enfants avec petits lots (bonbons, jouets et autres en stock)

Tenue des stands : Julien R, Michel R, Pascale B, Gilbert B et autres. (Gratuité des jeux comme en 2019)

Tournoi de pétanque sur le gravier : inscription à l'apéritif et animations (Stéphane L) Lot de bouteilles aux finalistes.

Vente des enveloppes (1,50€) et distributions des lots collectés (Cécile R, Yolande P, Marie B, Françoise V)

Buvette de l'après midi (Didier et Stéphane, Bernard D, Marie B) Tarif : Jus de fruits (1€) eau plate (0,50 €) Bière (2€)

Gaufre (Marie B, Cécile R, Françoise V) avec ticket 1 €

Sonorisation (Julien, Didier)

Fonds de caisses (3) : Boissons de table, gaufres, enveloppes

APPEL A DISPONIBILITE DES BENEVOLES A COMPTER DU JEUDI 2 SEPTEMBRE (Bernard P)

RENDEZ-VOUS LE SAMEDI 4 SEPTEMBRE A 9h pour tous

Présents : Marc B, Marie B, Rolande B , Bernard Laissu, Bernard P, Yolande P, Martine P, Cécile R.

Absents excusés : Annie B, Renate B, Didier C, Marie Noelle D, Sophie G, Stéphane L, Peggy N, Nicole T, Julien R, René R

Noël Perenon s'est excusé de son absence à la fête, ainsi que Jean Rabut et M.et Mme Michel Coursol.

Fin de réunion à 23h00