

BOIS-GUILBERT RETRO, 9^{ième} édition
Rassemblement de voitures anciennes et de prestige
Dimanche 19 août 2018

PROGRAMME DE LA JOURNÉE ET RESERVATION RESTAURATION TRAITEUR SUR PLACE

La journée est ouverte au public de 10h à 18h

Elle a réuni l'an dernier 140 véhicules anciens et de prestige. Cette année, en lien avec le centenaire de la fin de la première guerre, avec le soutien de la Maison Taittinger, nous aurons l'honneur d'exposer la voiture du Maréchal Joffre de 1917 de marque Renault.

Par ailleurs, une estimation gratuite des véhicules sera proposée par Maître Cheroyan, Hôtel des Ventes de la Seine à Rouen, et Arnaud Séné expert. Si vous avez un véhicule à estimer, Maître Cheroyan conseille de prévoir un dossier photographique avec les dernières factures de réparation.

Programme de la journée :

- 10h-12h : installation des voitures
- A partir de 13h : **restauration traiteur, inscription recommandée, menu à nous communiquer d'ici vendredi 17 août au soir dernier délai au 02 35 34 86 56 ou jardindessculpturesboisguilbert@orange.fr avec votre nom, numéro de téléphone et email**
- 14h-18h : estimation gratuite de véhicules avec Maître Cheroyan, Hôtel des Ventes de la Seine à Rouen, et Arnaud Séné expert
- 14h-18h : atelier modelage pour tous (sans supplément)

Nous serions ravis de votre présence à cette manifestation.

Les animaux ne sont pas admis, nous vous remercions par avance de penser à les confier à quelqu'un avant de venir au Jardin.

Entrée : 8€, groupe 6€, réduit 5€ (6-18 ans, étudiants, chercheurs d'emploi, personne avec handicap et adhérents ce jour là), famille (2 adultes et jusqu'à 4 enfants) 25€

Moyens de paiement : espèces ou chèques uniquement.

Espérant avoir le plaisir de vous accueillir,
Bien sincèrement,

Jean-Luc de FEUARDENT, président

RESERVATION RESTAURATION TRAITEUR, à régler sur place 15€ par personne à l'ordre de Johann Mon Chef

Votre nom :

Téléphone et email :

Veuillez choisir votre plat et dessert

(le menu comprend pain, verre d'eau et café, autres boissons en supplément) :

Plat au choix :

- Rôti de bœuf en croûte de pain d'épices, salade de pâte au pesto
- Carpaccio de saumon mariné aux sels d'épices et agrumes, carotte râpée à l'orange

Dessert au choix :

- Sablé breton aux deux chocolats
- Tiramisu caramel au beurre salé et spéculoos
- Tartelette aux fruits rouges et amande