



BULLETIN D'INSCRIPTION

Journée d'échange et de formation 2022



« Aviculture : principes, méthodologies & cadre légal »

Les 5 et 6 novembre 2022 au Parrot World (Crécy-la-Chapelle, 77).

- Adhérent E.I.E Adhérent EPPSA Non-Adhérent
 Intervenant séminaire⁽⁸⁾

Inscription des participants

Nom(s), prénom(s) :

Adresse contact :

Tel contact : e-mail contact :

	Nombre	Tarif unitaire	Total
Participant(s) au séminaire ⁽¹⁾		30,00 €	
Accompagnant(s) ⁽²⁾		Tarif billetterie	
Majoration non-adhérent(s) ⁽³⁾		20,00 €	
		Total A	

Repas (en option)

	Nombre	Tarif unitaire TTC	Total TTC
Déjeuner samedi midi ⁽⁴⁾		22,00 €	
Samedi 5 Nov. : Dîner soirée EPPSA-EIE ⁽⁵⁾		33,00 €	
Déjeuner dimanche midi ⁽⁴⁾		22,00 €	
		Total B	

Choix du plat principal dans les menus pour les déjeuners, **merci de spécifier votre choix par le nombre de plats en fonction du nombre de participants & accompagnants inscrits :**

	Viande	Poisson	Veggie
Samedi midi			
Dimanche midi			

Montant total à payer A+B (€)

Bulletin d'inscription & règlement sont à retourner **avant le 15 octobre 2022⁽⁶⁾** à :

Virginie OTT, La Vallée Barbe 28270 Rueil la Gadelière

(e-mail : virginie@epps.fr), chèque à l'ordre de « Association EPPSA » ou par virement bancaire avec la mention **SEM22** IBAN : FR 21 2004 1010 0523 8977 7D02 627.

- 1) La participation au séminaire inclut : l'entrée au parc pour samedi et dimanche, l'accès à la salle de conférence et au café de bienvenue.
- 2) Les accompagnants s'acquittent du tarif normal pour l'entrée au parc à leur arrivée le samedi et/ou le dimanche (<https://www.parrotworld.fr/fr/preparer-ma-venue/billetterie>). Ils ne pourront pas accéder à la salle de séminaire et au café de bienvenue. Ils seront bien évidemment accueillis aux repas (déjeuners et dîner) si inscrits et présents sur le parc.
- 3) Les personnes qui souhaitent participer au séminaire sans être adhérent à l'une ou l'autre des associations organisatrices du séminaire doivent s'acquitter d'une majoration forfaitaire.
- 4) Le repas se prendra sur le parc, au restaurant « Le Panoramic ». Le menu se composera de : entrée, plat et dessert avec boissons eaux minérales et café comprises dans le prix du repas. Autres boissons non comprises. (Voir menus en annexe)
Il ne sera malheureusement pas possible de faire préparer des menus spéciaux sortant du cadre de ce qui est proposé.
- 5) Buffet dinatoire, soirée du 5 novembre au restaurant "Le Panoramic". (Voir menu annexe)
- 6) Il est impératif que votre inscription ET votre règlement soient reçus AVANT la date du 15 octobre 2022 pour vous permettre l'accès au séminaire le jour dit. Aucun règlement le jour du séminaire (ou après la date du séminaire) ne saurait être accepté, sauf accord préalable avec Mme Virginie OTT.**
- 7) Signature électronique du fichier PDF acceptée.
- 8) Les intervenants au séminaire, qu'ils soient adhérents ou non aux associations organisatrices, sont exonérés du règlement des frais de participation & du prix du déjeuner (repas de midi) le jour de leur intervention.

IMPORTANT ! Vos réservations à l'hôtel, en chambre d'hôtes ou en gîtes seront à faire directement par vous-même (Cf. liste des hébergements en annexe). Nous avons 10 chambres de pré-réservées à l'hôtel « Les Suites Domaine de Crécy ». Ces chambres sont pour 2 à 6 personnes au tarif de 70€^{TTC} (Taxe de séjour de 2,50€ incluse), le petit déjeuner est à 14€^{TTC}. Préciser que vous vous inscrivez dans le cadre du séminaire EPPSA qui se déroulera au Parrot World les 5 et 6 novembre 2022. Il est recommandé de réserver son hébergement le plus tôt possible !

Pour toutes questions liées à l'organisation du séminaire, merci de contacter les responsables de vos associations respectives.

- E.I.E, Kamel LATRECHE Président EIE, e-mail : eleveurs.indigenes.exotiques@gmail.com
- EPPSA, Eric TROMPIER Président EPPSA, e-mail : contact@eppsa.fr

Lu et approuvé avec engagement de payer les sommes dues.

Nom & Prénom :

Date :/...../2022

Signature⁽⁷⁾ :



LES MENUS



Samedi 5 midi

Entrée

Salade de pastèque à la fêta, tomates cerises et menthe

Plat

Brochette de bœuf bouchère sauce poivre, pommes grenailles

Ou

Filet de dorade rôti au four, sauce beurre nantais, riz Thai

Ou

Chili sin carne (Veggie)

Dessert

Verrine banane et rhubarbe crumble croustillant

Buffet dinatoire du samedi soir

Mini croques monsieur maison

Authentique velouté de butternut

Bar à salades

Assortiment de charcuteries

Plat chaud du chef : Tartiflette maison

Instants sucrés façon café gourmand



Dimanche 6 midi

Entrée

Œuf bio parfait et gazpacho de tomates

Plat

Brochette de bœuf bouchère sauce poivre, pommes grenailles

Ou

Filet de dorade rôti au four, sauce beurre nantais, riz Thai

Ou

Chili sin carne (Veggie)

Dessert

Crème brûlée à la vanille Bourbon

