



## MARCHE DE NOEL 2013

Chers Parents,

## 195<sup>ème</sup> UNITE DU CASTOR NOIR BERCHEM- STE-AGATHE

Pour la dixième année, nous tiendrons un stand au Marché de Noël de Berchem-Ste-Agathe.

Il s'agit d'une activité communale importante qui nous permet, en tant que mouvement de jeunesse implanté à Berchem, d'exposer une vitrine de l'Unité et de produire des bénéfices réinvestis, comme toujours, dans les frais d'animation et de camp pour nos enfants. Elle nous permet également de tous nous retrouver dans le cadre des fêtes de fin d'année.

Ce marché aura lieu à la salle des fêtes communale de Berchem-Sainte-Agathe, 33 avenue du Roi Albert, notre stand sera installé dans le hangar **les VENDREDI 13 de 16h00 à 22h00, SAMEDI 14 de 10h00 à 22h00, et DIMANCHE 15 de 10h00 à 19h00.**

### Que va-t-on servir à ce stand ?

- Notre vin chaud : env. 60 litres, fait maison par Joëlle suivant sa recette qui fait l'unanimité.
- Notre soupe de potiron : aussi env.60 litres aussi faite maison par Arlette.
- Notre tartiflette : 70 kg de pdt, 80 kg d'oignons, 25 kg de lardons, 3 kg d'ail, 15 kg de Reblochon !
- Nos crêpes « Maman 195 » : env. 450

Comme vous pouvez l'imaginer, tout cela représente un sacré boulot !

- Rassembler au local tout le matériel pour installer le stand : décoration, tables supplémentaires, les tissus, les nappes, les soupières, la crêpière, le câblage électrique, les couverts, les serviettes, etc...
- Préparer et conditionner la tartiflette, la soupe, tout ce qu'il faut pour servir les crêpes, le café, les boissons que nous servons.
- Assurer le jeudi le transport vers le lieu du marché tout le matériel de base et monter le stand
- Mettre en route le vendredi le stand pour l'ouverture à 16h00.
- Assurer le service pendant les heures d'ouverture, mettre en route chaque matin
- Le dimanche soir, démonter le stand, nettoyer le matériel, remettre tout en ordre et le transporter au local.
- Dans la semaine qui suit, ranger tout pour une utilisation ultérieure!

Ci-après, vous trouverez un programme des moments où votre participation sera la bienvenue.

<b>DIMANCHE 8</b>	10h	Inventaire et rassemblement du matériel nécessaire
<b>MERCREDI 11</b>	18h30	Dernières mises au point et chargement du matériel nécessaire dans la camionnette, stationnement à la salle si possible
<b>JEUDI 12</b>	09h	Préparation de la soupe et pré-cuisson des aliments pour la Tartiflette au local
	17h	Montage du stand, déco du stand, branchements électriques des appareils de cuisson, nappage, etc...
<b>VENDREDI 13</b>	13h	Chargement des marchandises au local et mise en route des plats et boissons en vente pour être prêt à l'ouverture du marché à 16h00
	16h	Vente au stand
	22h	Rangement et conditionnement des marchandises pour le lendemain
<b>SAMEDI 14</b>	09h	Mise en route du stand, des plats et boissons en vente
	10h	Vente au stand
	22h	Rangement et conditionnement des marchandises pour le lendemain
<b>DIMANCHE 15</b>	09h	Mise en route du stand, des plats et boissons en vente
	10h	Vente au stand
	19h	Rangement, conditionnement des marchandises restantes (le moins possible !), démontage du stand et retour du matériel au local
<b>SEMAINE QUI SUIT</b>		Rangement du matériel utilisé

Inscrivez-vous au planning via un mail à [marchedenoel@195sgp.be](mailto:marchedenoel@195sgp.be) pour une  
**tranche horaire de 2h minimum**