

FORMULAIRE D'INSCRIPTION - CONGRÈS ANNUEL 2016

Du 28 au 30 octobre 2016

	Vendredi	Samedi	Dimanche
Je serai présent(e) au Congrès			
Je serai accompagné(e)			

NOM DE L'ARBITRE : _____

N.B. *Merci de retourner le formulaire complété au plus tard le 28 septembre 2016, accompagné du paiement (si toutefois vous assistez au souper). En cas d'annulation après le 20 octobre 2016, nous ne pourrons vous rembourser les déboursés, car les réservations seront confirmées.*

COÛT :			
91.32 \$+ tx (Arbitre qui participe au souper) :	105 \$	Sous-total	105 \$
91.32 \$ + tx (Participation du conjoint au souper) :	105 \$	Sous-total	105 \$
TOTAL À PAYER :		TOTAL :	_____

Je joins un chèque à l'ordre de : **Conférence des arbitres du Québec**

Postez à : **Madame Luce Sirois**
Conférence des arbitres du Québec
5460, rue Jacques Cartier, St-Hyacinthe, QC J2S 3Z5

RECONNAISSANCE : Nouveauté cette année ! Il n'y a pas de frais pour les attestations de formation du Barreau.

La demande de reconnaissance sera de trois heures pour le vendredi après-midi et de trois heures pour le samedi matin. Soquij nous remettra une attestation pour 1.5 heures concernant la formation de samedi après-midi. Pour le membre qui assiste à toutes les formations cela représente un total de 7.5 heures sans frais.

Je demande une reconnaissance des heures de formation par le Barreau du Québec :

Oui **Non**

Je demande une attestation de participation à une activité de formation dispensée par la Conférence des arbitres du Québec

Oui **Non**

CONGRÈS ANNUEL

Choix des repas du 29 octobre 2016

Nom de l'Arbitre : _____



Il est important de choisir votre repas pour le **déjeuner du samedi midi** (*sans frais pour les membres*) ainsi que pour le **banquet du samedi soir** qui est au coût de 105 \$ *incluant taxes, vin et service*.

Le menu 3 services du midi comprend : Le potage, le plat principal (au choix) et le dessert (au choix)	
Plat de résistance au choix :	
Suprême de poulet avec manchon rôti, sauce chasseur, légumes entiers au beurre et purée de pommes de terre à l'ail confit	Farfalles sauce rosée aux champignons, chair de volaille, salade de bébés épinards à l'huile de cèpes et copeaux d'Hercule de Charlevoix.
Dessert	
Mousse de citron framboise sur palet breton au chocolat blanc	Croustillant au caramel

Banquet, menu 4 services du samedi soir comprend : Une salade de légumes marinés, tomates fraîches, bébé roquette, bocconcini et croûtons de pain au pesto Alla Genovese; un baluchon de brie du Manoir aux pommes, salade de laitue niçoise parfumée d'une vinaigrette de cidre glacée, gelée de pommes et noisettes torréfiées au miel d'acacia; le plat de résistance, au choix et le dessert, au choix.	
Plat de résistance au choix :	
Cuisse de canard confite et rôtie, sauce charcutière, légumes entiers au beurre et gratin dauphinois au Sourcier de Missisquoi	Pavé de truite arc-en-ciel rôti, sauce façon beurre blanc au campari et agrumes, orzo aux herbes de Provence et légumes entiers au beurre
Moi	Moi
Conjoint(e)	Conjoint(e)
Dessert	
Tartelette à la pistache et à la framboise	Financier pistaches et bleuets surmonté d'une ganache au chocolat au lait
Moi	Moi
Conjoint(e)	Conjoint(e)



Important : SI VOUS OU VOTRE CONJOINT(E) AVEZ DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, BIEN VOULOIR NOUS EN INFORMER...

Nom de la personne : _____ Allergie ou restriction à : _____

Nom de la personne : _____ Allergie ou restriction à : _____