

8

EME NATIONALE D'ÉLEVAGE

Vieure



CLAMED

CLUB DES LÉVRIERS D'AFRIQUE ET DE LA MÉDITERRANÉE

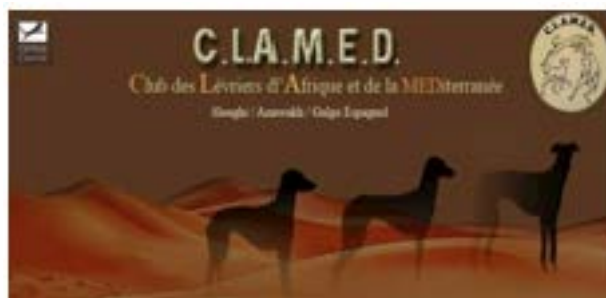
9 MAI 2026

JUGE: GABRIELA VEIGA (PT)

10 MAI PVL A VALEUR DE CHAMPIONNAT

JUGES : SOPHIE SERINET (FR) / JUDIT SZANKA (HG)

VIEURE 03430



BULLETIN D'ADHESION 2026

Nom / name :
Nom / name :

Prénom / surname :
Prénom / surname :

(Mettre les noms et prénoms des deux adhérents en cas de cotisation couple)
(Please include both individual names if completing the form for a couple)

Adresse postale avec le pays :
Post Address with country :

Tél. maison - Home phone :

Portable - Mobil phone :

Email :

Nom de votre affixe si vous êtes éleveur :
Name of your affix if you are a breeder :

Je demande mon adhésion
I wish to become a member
en qualité de - Type of membership :

mon renouvellement d'adhésion
renew my membership

- Membre actif (cotisation 35€)
Active member

- Couple (2 adhésions - cotisation 40€)
duo membership

- membre bienfaiteur (cotisation 70€ ou +)
Sponsor membership

- Couple bienfaiteur (cotisation 80€ et +)
sponsor duo membership

Fait à

le

Signature

Place of signature

Libellez votre chèque à l'ordre du « Club des Lévrier d'Afrique et de la Méditerranée » et adressez le bulletin et votre règlement à M. Jon Monreal 321 chemin Lesmarques -sindères- 40110 MORCENX LA NOUVELLE
- mail : assos.clamed@gmail.com
Par virement / Bank transfer : IBAN - FR76 1250 6700 6156 5181 8889 082 SWIFT : AGRIFRPP825
And send this filled form to : assos.clamed@gmail.com

| | |
|--|--|
| Déjeuner du Samedi 9 mai 2026 | |
| Plateau Repas à 13€ | |
| Menu 3 | Menu 4 végétarien |
| <p>SALADE DU CHEF (salade, tomate, mais, emmental, vinaigrette)</p> <p>POULET FROID</p> <p>SALADE PIEMONTAISE TABOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN PATISSIER</p> | <p>SALADE DU CHEF (salade, tomate, mais, emmental, vinaigrette)</p> <p>TORTILLA AUX LEGUMES</p> <p>SALADE PIEMONTAISE TABOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN PATISSIER</p> |
| | |

| |
|--|
| Diner du Samedi 9 mai 2026 |
| Buffet à 22 € |
| Menu 5 |
| <p>PÂTE A LA VIANDE VERRINE MACEDOINE ET MOUSSE DE POISSON PÂTE AUX POMMES DE TERRE VERRINE CHEVRE ET TOMATE TERRINE DE CAMPAGNE TABOULE SALADE PIEMONTAISE RÔTI DE PORC FROID ***** PLATEAU DE FROMAGES ***** ASSORTIMENT DE MIGNARDISES</p> |

| | |
|--|--|
| Déjeuner du Dimanche 10 mai 2026 | |
| Collation à 8€ sur le terrain | |
| Menu 6 | Menu 7 végétarien |
| <p>Sandwich Poulet Crudités</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Bouteille d'eau</p> | <p>Sandwich Thon crudités</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Bouteille d'eau</p> |

Possibilités d'hébergement



Chalets de 4/5 personnes. Prix indicatifs 90€ /jour. 2 chambres, salle d'eau/WC.



Bungalows prix indicatif 40€/jour, toilettes communes au camping. Pensez à réserver rapidement.



Camping à partir de 10€ pour 2 personnes/jour.

Joindre la réception du plan d'eau pour réserver votre emplacement.

RENSEIGNEMENTS : Plan d'eau de Vieure
12 Allée d la borde

www.plandeaudevieure.fr

CHATEAU DE PETIT BOIS



1 Rue des Cernes
03430 Cosne d'allier
04 70 02 08 17
chateaupetitbois@viltais.eu

Situé à 4 KM du site de la Nationale d'élevage
Chambres 75€ la nuit petit déjeuner 9€ si plus de 10 chambres réservées (avec
le club des barzois,lévriers hongrois et polonais) le prix sera de 65€.

<https://linktr.ee/chateaupetitbois>

CLAMED
assos.clamed@gmail.com
0645908814
