



COUPE de France des CLUBS 2018

Samedi 20 et Lundi 21 Octobre, 3 tours / 54 trous / 18 Équipes de 4 joueurs

LIEU : Pitch & Putt du golf du Château de LA VALLADE – 17250 LA VALLADE

www.golfdelavallade.com / 05 46 94 23 54

EQUIPES : équipes de 4 Joueurs dont au moins une Dame ou un Jeune (né après le 21 octobre 2002). Possibilité de remplacement d'un joueur « en cas de force majeure ».

CLUBS : associations sportives dont au moins 1 membre a participé au Championnat des Hivernales 2017/2018.

RECONNAISSANCE : sur réservation, le vendredi de 09h à 17h (fermeture pour préparation).

RÉUNION CAPITAINES : Vendredi à 17h45 au Club-House.

COMPÉTITION : 4 scores par équipe + les 3 meilleurs scores individuels par équipe.

Samedi 20 Octobre : (café de bienvenue et balle logotée offerts).

4 Balles meilleure balle

1° Vague shotgun 8h15 (remise des cartes au Club-House avant 8h)

2° Vague shotgun 10h45 (remise des cartes au Club-House avant 10h30)

Foursome

1° Vague shotgun 13h20 (remise des cartes au Club-House avant 13h)

2° Vague shotgun 15h40 (remise des cartes au Club-House avant 15h30)

Dimanche 21 Octobre

Individuel

1° Vague shotgun 8h30 (remise des cartes Club-House avant 8h15)

2° Vague shotgun 11h20 (remise des cartes Club-House avant 11h)

15h, Remise Coupe et Trophées (Pot offert).

ENGAGEMENT : 47 € par joueur (reconnaissance du vendredi incluse) ; 30€ pour les – de 16 ans.

Inscription de chaque équipe auprès du golf du Château de La Vallade (tél. 05 46 94 23 54) validée après envoi du chèque couvrant l'engagement des 4 joueurs avant le mardi 9 octobre.

RESTAURATION : 2 repas du midi (formule buffet plat/dessert à 15€ hors boissons). Dîner du samedi à 20h30 (**voir menu en page suivante**) après l'Assemblée Générale au complexe Vegas à Saintes (28€ boissons comprises). Soit 58 € par inscrit à régler lors de votre arrivée au golf.

HÔTELLERIE

Sur Saintes (à 15 min du parcours maxi) : Campanile (à partir de 49 €) - Comfort Hôtel (69 €) - Ibis (60 €) – Kyriad (42 €), tarifs indicatifs...



Voici le menu du repas assis du samedi soir sous forme d'un buffet charentais :

Cocktail Charente-Océan
(Pineau-Cognac-Orange)

.....

Salade Saintongeaise

.....

Mouclade
Huîtres avec
Grions charentais

.....

Brochettes d'agneau
Filets de Bar en sauce

.....

Fromage 2 sortes

.....

Gâteau 2 chocolats
Tarte aux pommes

.....

Café

Vin : Sélection Pays charentais (blanc et rouge).