



**19^e TOURNOI DE L'AILE FRANCOPHONE
DES AÎNÉES ET DES VÉTÉRANS**

Organisation : AFTT & Province de Luxembourg

Date : **Le mercredi 11 novembre 2015**

Lieu : **Hall Sportif de Tenneville, 17 rue St Quolin - 6971 CHAMPLON**

Présence obligatoire à 9h30, début des compétitions 10h00.

Sauf B & C0/C2 messieurs : présence à 12h00, début des compétitions 12h30.

Cette compétition, réservée aux aînées et vétérans, se déroulera sur 25 tables.

Séries organisées (Inscription uniquement dans sa série de classement)

Aînées

B/C0	C2/C6	D0/D2	D4/NC
-------------	--------------	--------------	--------------

Vétérans

B	C0/C2	C4/C6	D0/D2	D4/D6	E0/E2	E4/NC
----------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

La compétition commencera par des poules de 4 à 9 joueurs / joueuses.

Lorsqu'il y a plusieurs poules dans une série, les joueurs terminant à la même place se rencontreront soit par petites poules soit par tableau final (pour les premiers comme pour les derniers)

Un prix sera attribué aux 4 premier(e)s de chaque série.

L'organisation se réserve le droit de modifier légèrement les séries en fonction des inscriptions.

Lors de la remise des prix, il sera remis le souvenir Michel Blum.

Le droit d'inscription s'élève à **7 €** pour le tournoi et **15 €** pour le repas.

La date limite d'inscription est fixée au samedi 06 novembre 2015.

Inscriptions des joueurs chez le responsable de sa province

BBW : N. Alexander, 10/7 rue A. Hepburn à 1090 Jette - 0477/35.83.46 -

nathalie.alexander@skynet.be

Hainaut : J. Tomassini, 17 rue de la Dreve à 6210 Wataux - 0472/36.17.21 -

joseph.tomassini@busmail.net

Liège : D. Croes, 34 rue de Loncin à 4432 Alleur - 0477/38.69.17 - dominique.croes@teledisnet.be

Luxembourg : G. Bertrand, 3 rue Cornuterre à 6900 Hollogne-Waha - 0495/18.68.28 -

guybertping@gmail.com

Namur : F. Frederic, 91 rue St-Roch à 5060 Falisolle - 0475/5960.67 - francis.frederic@scarlet.be

Nom :

Prénom :

Classement :

Club :

Indice :

Nombre de repas :

Menu

Apéritif maison

Entrée : mousse de caille au foie gras, confiture d'oignons, toasts grillés.

Plat : jambon barbecue sauce poivre ou moutarde, gratin dauphinois, mélange de légumes carottes haricots.