



## CRITERIUM NATIONAL DES VETERANS

**Organisation :** La Cellule Nationale des Vétérans avec l'appui de la F.R.B.T.T./K.B.T.T.B.  
**Date :** Le dimanche 27 septembre 2009  
**Lieu :** CTT HURRICANE  
**Horaire :** Présence obligatoire à 9H30, début des compétitions 10H00.  
**Tables :** 20 tables vertes  
**Balles :** blanches agréées  
**Participants :** Cette compétition est réservée aux aînées et vétérans des 2 ailes de la FRBTT.

### Séries organisées : Vétérans et Aînées

<b>Vétérans</b>	<b>B</b>	<b>C0/C2</b>	<b>C4/C6</b>	<b>D0/D2</b>	<b>D4/E0</b>	<b>E2/NC</b>
-----------------	----------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

<b>Aînées</b>	<b>B</b>	<b>C0/C2</b>	<b>C4/D0</b>	<b>D2/NC</b>
---------------	----------	--------------	--------------	--------------

Poules de cinq joueurs / joueuses minimum.

Finale entre les joueurs de la même place si plusieurs poules.

L'organisation se réserve le droit de modifier légèrement les séries suivant les inscriptions.

Par manque d'inscriptions dans certaines catégories (aînées et vétérans) l'organisation pourra modifier légèrement les séries de classement et les aînées pourront éventuellement être incorporées dans une série vétérans avec leur classement « messieurs » (priorité néanmoins aux classements « dames ».)

**Prix :** en nature suivant la place obtenue.

Le droit d'inscription est fixé à **6€** pour le tournoi et **12 €** pour le repas. ( Buffet froid et un verre de vin ou soft)

La date limite d'inscription est fixée au 21 septembre 2009

**L'inscription :** par écrit ou par E-mail s'effectuera chez :

**Nathalie Alexander**

**Rue Audrey Hepburn 10/7 – 1090 Bruxelles Tél. : 02/478 18 03 GSM : 0477/35 83 46**

E-mail : [nathalie.alexander@skynet.be](mailto:nathalie.alexander@skynet.be)

**Paiement : sur place (l'inscription et le repas sont dus en cas de participation ou non)**

Nom :

Prénom :

Classement :

Club :

Réservation des soupers      oui / non

Nombre de repas :

# **B U F F E T**

Farandole de tomates et Mozzarella marinée

Rôti de porc et sa garniture

Salade de pâtes au thon

Carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmesan

Pâté en croûte

Terrine aux trois parfums

Oeufs farcis

Taboulé à l'orientale

Salade de concombre

Salade de céleri rave

Salade verte

Sauces : mayonnaise, Vincent et cocktail