

Fédération Sportive et Gymnique du Travail
Comité du Nord



ASSEMBLEE GENERALE ELECTIVE

du Comité Nord FSGT

Le SAMEDI 29 OCTOBRE 2016

14h30



LEVAL
SALLE DES FÊTES

DOSSIER



COMITE DU NORD

Adresse 20 avenue Saint Roch BP 10117
59302 Valenciennes Cedex

Téléphone 03.27.47.96.55

Email fsgt59@wanadoo.fr

- 14h30 à 15h Emargements des clubs – Accueil
- 15H00 Ouverture de l'Assemblée Générale
- Rapport moral de la Coprésidence
- Rapport d'activité - Vote
- Présentation et approbation
 - Budget saison 2015/2016
 - Budget prévisionnel 2016/2017
- Election du Comité Directeur
 - Présentation des candidatures
 - Vote
 - Dépouillement
 - Résultats
- Informations diverses
- Questions diverses (à adresser au comité Nord pour le 7 octobre 2016)
- Pot d'amitié
- Repas



COMITE DU NORD

INFOS

Adresse 20 avenue Saint Roch BP 10117
59302 Valenciennes Cedex
Téléphone 03.27.47.96.55 Email fsgt59@wanadoo.fr

LOISIRS

Le club de marche la balade Levalloise
propose une marche de 5 km pour les accompagnateurs
Départ 15 h 00

ITINERAIRE

Autoroute Valenciennes
Prendre Maubeuge
Prendre 2ème Sortie Bavay
Aulnoye Aymeries
Pont sur Sambre
Leval

ITINERAIRE DIT TOURISTIQUE

Autoroute Valenciennes
Prendre Maubeuge
Sortie Le Quesnoy
Traverser Le Quesnoy (vers Berlaimont)
Locquignol (a droite vers Maroilles)
Maroilles (vers Aulnoye Aymeries)
Leval

GASTRONOMIE La Ferme du Pont des Loups

Vous avez la possibilité de passer commande
pour rapporter
Maroilles/fromage/bière
(bon de commande joint Formulaire 6)



COMITE DU NORD

Adresse 20 avenue Saint Roch BP 10117
59302 Valenciennes Cedex
Téléphone 03.27.47.96.55 Email fsgt59@wanadoo.fr

INVITATION

ASSEMBLEE GENERALE ELECTIVE

de tous les clubs du Comité du Nord

SAMEDI 29 OCTOBRE 2016

de 14 h 30 à 18 h

LEVAL

Salle des FETES

Souvenir offert par la

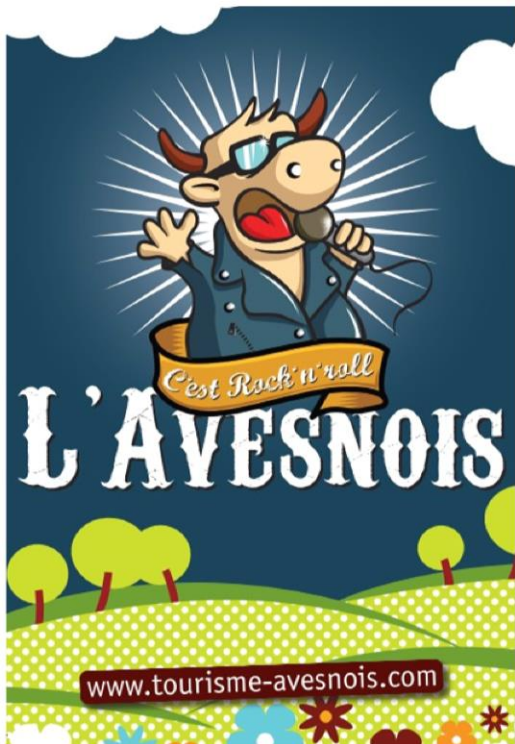
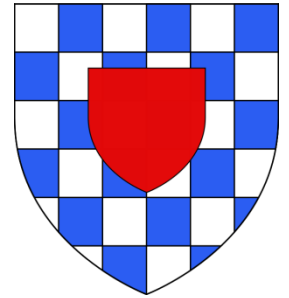


Bienvenue dans l'Avesnois

LEVAL

Leval est une commune de l'arrondissement d'Avesnes sur Helpe et fait partie de la Communauté d'Agglomération de Maubeuge Val de Sambre.

A voir, l'église, le kiosque à musique situé au milieu du parc où coule la Tarcy, le monument aux morts peint en bleu, la tour d'aiguillage du dépôt de Leval dite tour florentine, le calvaire et l'ancienne brasserie et le site naturel du méandre ou "bras mort" de la Sambre qui est un lieu fort agréable de découverte de la nature.



www.tourisme-avesnois.com



L'AVESNOIS,
on s'y sent bien !

A voir !

www.tourisme-avesnois.com

Un clocher d'ardoises étincelle au loin, l'eau vive accourt des forêts, les haies tracent des chemins d'un pittoresque bocage. ... En Avesnois, l'émotion est dans la nature !

Le patrimoine bâti se décline d'églises en chapelles et abbayes, de fermes puissantes en bornes frontières, de sites gallo-romains en forts et villes fortifiées, mais aussi de moulins à eau en kiosques à musique et kiosques à danser... tous véritables bijoux architecturaux au charme enchanteur.

Marbre, pierre bleue, argile... Issu de ces richesses de la terre, l'Avesnois garde en mémoire son extraordinaire savoir-faire. Artisans, marbriers, potiers, verriers... aiment à sauvegarder la qualité de leur travail pendant que les musées ressuscitent l'art du bois, du fer, du textile, du verre et tous les gestes d'autrefois.

La verdure est reine en ce pays où les producteurs locaux, respectueux des saveurs, cultivent de délicieux produits du terroir frais et sains, tels le célèbre maroilles, le goûteux jus de pommes ou la succulente tarte au « suc ».

Paisible et propice à la détente, envoûtant et secret, l'art de vivre en Avesnois comblera les amoureux de nature, gastronomes passionnés, historiens aventureux, promeneurs curieux, sportifs aguerris, désireux de savoirs, et tous les chercheurs de douceur et félicité.



Les sites incontournables

La station touristique du Val Joly

Le parc régional de l'Avesnois

L'écomusée de l'Avesnois

Musverre

Le forum antique de Bavay

Les villes fortifiées d'Avesnes sur
Helpe, Bavay, le Quesnoy et
Maubeuge

Le parc départemental de l'Abbaye
de Liessies

Le zoo de Maubeuge

Le musée de la faïence et de la
poterie

Le Maroilles

Un village, un fromage

A déguster !

www.tourisme-avesnois.com/sejourner/gastronomie

FLAMICHE AU MAROILLES

Pour 4 personnes

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 15 à 20 minutes à four chaud

Ingrédients: 1/2 Maroilles (380 g)

200g de farine

1 tasse à café de lait tiède

2 œufs

10 g de levure de boulanger

80 g de beurre

1 pincée de sel

Réalisation: Délayer une pâte levée en mélangeant les 2 œufs à la farine, ajouter le beurre fondu.

Battre et ajouter la levure dans le lait tiède, étendre la pâte dans une tourtière beurrée, laisser monter pendant une heure à température ambiante.

Quand la pâte est levée, la garnir complètement de fines tranches de Maroilles et mettre à four chaud.

Voilà une bonne idée de souper à déguster avec une salade!

Bon appétit !



AUMÔNIÈRE DE POMMES AU TCHIOT BILOUTE



INGRÉDIENTS

4 feuilles de brick
1 tchiot biloute au cidre
1 pomme golden ou
autre variété
Du calvados ou pommeau
2 noix de beurre

ENTRÉE POUR 4 PERSONNES

Éplucher la pomme et la couper en tranche, faire dorer les tranches dans 1 noix de beurre puis flamber les avec le calvados ou le pommeau.

Au centre de chaque feuille de brick déposer quelques tranches de pomme, recouvrir de morceaux de tchiot biloute.

Refermer chaque feuille de manière à former une aumônière et l'attacher avec de la ficelle.

Dorer les aumônières avec le reste de beurre fondu et faire cuire 10 minutes à 180°.

Vous pouvez servir cela en entrée avec une salade.



MATERIELS EQUIPEMENTS SPORTIFS RECOMPENSES CADEAUX

Trophées, coupes & médailles

Matériel arts martiaux

Objets publicitaires

Des équipements de marque

Confection textile

**Tee-shirt, polaire, blouson avec et sans manches,
survêtement, etc...**

TOUT PEUT ETRE PERSONNALISE

logo Texte Photo

Villes, comités d'entreprises, clubs,

associations, individuels, etc...

DEVIS SUR SIMPLE APPEL

Tél : 03 27 47 96 55 Mail : cosports.valenciennes@gmail.com

Pensez à vos cadeaux de club !