

# Christian Dubugnon

Maître de Filet • Filet 01 et 04 • Romandie et  
Fribourg / Freiburg  
Avenue de Floréal 3, 1008 Prilly  
Mobile: 079 386 37 82  
cdubugnon@gmail.com

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  
La Confrérie du Poisson d'Or  
Società Gastronomica del Pesce d'Oro



Prilly, le 12 janvier 2023

## Einladung zum Netztreffen Restaurant des Bains in Avenches (Guide Seite 49) Route de Berne 1, 1580 Avenches Samstag 18. Februar 2023 ab 11:30 Uhr

Liebe Freunde des Goldenen Fisches

Wir erwarten Sie am Samstag, 18. Februar ab 11:30 Uhr im Restaurant des Bains zu einem Apéro mit anschliessendem Vorspeisen-Fischbuffet unserer Gastgeber Laetitia und Johann Stauffacher.

Dieses Menu wird zum Preis von CHF 95.00 angeboten (pro Person), einschliesslich Mineralwasser und Kaffee.

Wir freuen uns, viele von Ihnen zu diesem Abendessen begrüßen zu dürfen und während wir auf Ihre Anmeldung warten, senden wir Ihnen unsere freundlichsten Grüsse.

- Apéro ab 11:30 Uhr (nicht offeriert, dafür hat es «Flûtes» auf den Tischen)
- Preis Fr. 95.00 inklusive Mineralwasser und Kaffee
- Weine à la carte

- Entrée : Fünfzehn verschiedene Fisch-Zubereitungsarten ausschliesslich von Fischen aus Schweizer Seen
- Plat principal : Hecht aus dem Murtensee
- Dessert : Buffet

Fischfreundliche Grüsse, Christian Dubugnon, Netzmeister

Anmeldungen werden gerne bis am **Mittwoch, 15. Februar 2023**, wie gewohnt, via Homepage oder Postweg entgegengenommen. Es werden Fotos vom Anlass gemacht und im Internet, sowie in unserer Zeitschrift veröffentlicht. Möchte eine Person nicht veröffentlicht werden, meldet Euch bitte. Wir respektieren selbstverständlich Euren Wunsch. Bei Abmeldungen nach 24 h vor Beginn des Anlasses ist der Gastronom befugt, den Menu-Preis in Rechnung zu stellen (NO SHOW).

✂ -----  
**Anmeldung zum Netztreffen vom Samstag, 11. Februar 2023, Restaurant des Bains, Avenches**

Vorname: ..... Name: ..... Netz: .....

Vorname: ..... Name: ..... Netz: .....

Wir bringen Gäste mit:

Vornamen: ..... Namen: .....

Wir sind total: ..... Personen Telefon: .....

Allfällige Hinweise: .....  
Tischwunsch, Allergien etc.

## Christian Dubugnon

Maître de Filet • Filet 01 et 04 • Romandie et  
Fribourg / Freiburg  
Avenue de Floréal 3, 1008 Prilly  
Mobile: 079 386 37 82  
cdubugnon@gmail.com

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  
La Confrérie du Poisson d'Or  
Società Gastronomica del Pesce d'Oro



Prilly, le 12 janvier 2023

### Invitation à la Rencontre de Filet Restaurant des Bains, à Avenches (Guide page 49) Route de Berne 1, 1580 Avenches **18 février 2023 dès 11 heures 30**

Chers Amis de la Confrérie du Poisson d'Or,

Nous vous attendons nombreux le samedi 18 février dès 11h30 au restaurant des Bains pour un apéritif suivi d'un buffet de poissons concocté par nos hôtes Laetitia et Johann Stauffacher.

Ce menu vous est proposé au prix de CHF 95.00 par personne, y compris eaux minérales et cafés.

Nous nous réjouissons de vous accueillir nombreux pour ce dîner et dans l'attente de votre inscription, nous vous adressons nos salutations les plus amicales.

- **Apéro** dès 11h30 (il n'y a pas d'apéro offert, mais de flûtes sur tables :)
- **Prix** Fr. 95.00 eaux minérales et cafés inclus
- **Vins** à la carte

Entrée : Quinzaine de préparation différentes de poissons uniquement de lacs suisses  
Plat principal : Brochet de lac de Morat mis en valeur  
Dessert : Buffet de dessert

Christian Dubugnon, maître de filet 1 et 4

Les inscriptions sont acceptées jusqu'au [mercredi 15 février 2023](#), comme d'habitude, via le site Internet ou par courrier.

Des photos de l'événement seront prises et publiées sur Internet et dans notre magazine. Si une personne ne souhaite pas être publiée, veuillez-nous le faire savoir. Nous respecterons bien entendu votre souhait. En cas de désistement après 24 heures avant le début de l'événement, le restaurateur est autorisé à facturer le prix du menu (NO SHOW).

✂ ----- ✂

#### Inscription à la rencontre de filet du samedi 18 février à 11h30

Prénom: ..... Nom: ..... Filet: .....

Prénom: ..... Nom: ..... Filet : .....

Nos invités:

Prénoms: ..... Noms: .....

En total: ..... personnes Téléphone: .....

Remarques: .....

Désir de table, allergies (par ex. crustacés, gluten, noix), menu sans poisson, etc.