



Croisière anniversaire des 65 ans du SCIG

Le 9 juin 2022 aura lieu la croisière anniversaire pour célébrer les 65 ans d'existence du Ski Club International de Genève.

Reportée à deux reprises pour des raisons sanitaires, nous allons cette fois célébrer dignement cet évènement qui aurait dû avoir lieu en 2020.

- Quand : Le 9 juin 2022 accueil « sangria » dès 18h à la rotonde du Mont-Blanc
(face à l'hôtel Beau Rivage)
- Où : Sur le Léman
- Bateau : Bateau le LAUSANNE, plus grande embarcation du Léman (78 mètres)
- Débarcadère : Vieux Pâquis, à proximité immédiate de la Rotonde
- Embarquement : Dès 18h 45 et départ vers 19h
- Retour : Prévu pour 23 heures
- Prix : CHF 85.— pour les membres, CHF 95.— pour les non membres
Chaque membre a la possibilité d'inviter un non-membre (CHF 85.— + 95.—)
Prix incluant : Le bateau, les animations, la musique et le repas à table
Les boissons sont à la charge des participants !

Inscriptions : En ligne sur le site scig.ch dès le 11 avril pour les membres,
Dès le 2 mai pour les non-membres.

Une soirée inscriptions sera organisée le 21 avril et une courant mai pour les personnes qui auraient des problèmes en ligne. Dates à suivre dans la newsletter.

Menus : Deux menus à choix : un comprenant du poisson du lac, un autre pouvant convenir aux personnes préférant un menu végétarien.

Voir descriptifs ci-dessous.

Pensez à mentionner votre choix lors des inscriptions !

Capacités : Nous avons limité le nombre de participants à 250 personnes.

Réservations : Le principe retenu est : premiers inscrits, premiers servis

LAUSANNE
PAQUEBOT LACUSTRE

CGN+EXCLUSIVE



Menu avec poisson

Amuse-bouche

Espuma d'œuf en brouillade aux morilles

Entrée

Velouté glacé de petits pois au lait d'amandes,
ricotta onctueuse parfumée à la truffe blanche

Plat

Tournedos de brochet farci aux petits légumes,
lingot de risotto aux asperges vertes
Sauce au champagne

Dessert

Gâteau d'anniversaire
(à choix parmi la liste ci-dessous)

Mignardises

Menu végétarien

Amuse-bouche

Panna Cotta de burrata, gelée de tomate au basilic

Entrée

Velouté glacée de petits pois au lait d'amandes,
ricotta parfumée à la truffe noire

Plat principal

Wok de légumes au tofu fumé,
lingot de risotto aux asperges vertes
Sauce au champagne

Dessert

Gâteau d'anniversaire
(à choix parmi la liste ci-dessous)

.....

Mignardises





SCIG 65 Anniversary Cruise

On 9 June 2022, it will be the anniversary cruise to celebrate 65 years of the existence of the Geneva Ski Club International.

Postponed twice due to sanitary restrictions, this time we will celebrate the event that should have taken place in 2020.

When: 9 June, welcome "sangria" reception from 6 pm at the Mont-Blanc rotunda (opposite the Beau Rivage Hôtel)

Where: on the Lake of Geneva

Boat: 'LAUSANNE', the largest boat on Lake of Geneva (78 metres)

Pier: Vieux Pâquis, the Rotunda area

Boarding: From 6:45 pm and departure around 7:00 pm

Return: Scheduled for 11:00 pm

Price: CHF 85.— for members, CHF 95.— for non-members

Each member has the opportunity to invite a non-member (CHF 85.— + CHF 95.—)

Price includes: Boat, entertainment, music and dinner

Drinks are the responsibility of the participants!

Registration: Online on scig.ch as of 11 April for members,
From 2 May for non-members.

A registration evening will be organized on 21 April and another in May, for people who have problem registering online. Date to follow in the newsletter.

Menus : Two menu choices: one with a typical fish from the lake, and another suitable for people who prefer a vegetarian meal. See descriptions below.

Remember to mention your choice when registering!

Capacity: The number of participants is limited to 250.

Reservations: The principle is: First registered, First served

LAUSANNE
PAQUEBOT LACUSTRE

CGN+EXCLUSIVE



Menu with fish

Amuse-bouche

Espuma d'œuf en brouillade aux morilles

Entrée

Velouté glacé de petits pois au lait d'amandes,
ricotta onctueuse parfumée à la truffe blanche

Plat

Tournedos de brochet farci aux petits légumes,
lingot de risotto aux asperges vertes
Sauce au champagne

Dessert

Gâteau d'anniversaire
(à choix parmi la liste ci-dessous)

Mignardises

Vegetarian menu

Amuse-bouche

Panna Cotta de burrata, gelée de tomate au basilic

Entrée

Velouté glacée de petits pois au lait d'amandes,
ricotta parfumée à la truffe noire

Plat principal

Wok de légumes au tofu fumé,
lingot de risotto aux asperges vertes
Sauce au champagne

Dessert

Gâteau d'anniversaire
(à choix parmi la liste ci-dessous)

.....

Mignardises

