

Chers amis,

La liste des visiteurs pour le 24 octobre est close.

Vous trouverez ci-dessous : modalités d'accès pour la visite et informations sur la restauration.

Accès pour la visite. Pensez à prendre vos cartes d'identité.

Rendez-vous **24 octobre 09h40** parking du cimetière franco-italien à Saint-Mandrier (voir carte).

- Toulon centre - Saint Mandrier (point de rdv), environ 17 km, comptez 40 mins.
- Traversez la Seyne-sur-Mer puis les Sablettes,
- Continuez sur la D18,
- Entrez dans Saint-Mandrier-sur-Mer,
- Longez les quais du port que vous laissez sur votre gauche,
- Au bout du quai A. Briant, juste avant le centre du village, prenez à droite : avenues D'Estienne d'Orves puis Marc Baron, route du cap Cépet en direction du CIN St Mandrier.
- En haut de la côte, après la résidence Port-Soleil, prendre à gauche en direction du cimetière franco-italien, route du sémaphore.
- Arrivés devant le portail, prendre à gauche et sattendez sur le parking du cimetière.
- Du personnel de Cépet nous attendra pour ouvrir le portail.
- Nous rejoindrons groupés avec nos véhicules, le site du sémaphore de Cépet situé à environ 800 mètres du portail. (N'hésitez pas à covoiturer).



Déjeuner

Le restaurant retenu est La Vague d'Or aux Sablettes : 625, avenue Charles de Gaulle, 83500 La Seyne-sur-Mer, juste avant le grand hôtel en venant de Saint-Mandrier.

Le menu en pièce jointe inclut le vin et le café.

Merci de bien vouloir envoyer avant le 17 octobre, un chèque de 30 € par personne à notre trésorier, ordre SMLH Var :

Dominique Planet

106, rue du sextant - 83140 Six-Fours-les-Plages

Après avoir pris connaissance du menu **envoyez-moi au plus tôt**, par mail votre choix pour les plats : entrée, plat, dessert.

Claude LAMARE

Entrées du Jour

Grostini ratatouille, gratiné parmesan, jambon cru
Ou

Wrap au saumon fumé, sauce césar, mesclun

Plats du jour

Filet mignon de porc, sauce figatelli,
Caviar d'aubergines, pommes grenailles
Ou

Filet de lieu noir, sauce bisque, risotto

Desserts du jour

Moelleux Chocolat, glace vanille

Ou

Coupe glacée intense caramel