CARNAVAL MULHOUSE

NEWS N° 3

Sept. / Oct. / Nov. / Déc.

Le mot du Président

Chers Carnavaliers

Apres les turbulences, les bruits de couloirs, et j'en passe sur le maintien de l'édition à venir, nous devons maintenant travailler main dans la main et accepter certaines contraintes pour que le CARNAVAL 2016 soit une réussite.

Oui, les festivités du carnaval de Mulhouse se dérouleront bel et bien dans notre CENTRE VILLE les 12 – 13 – 14 Février 2016 ou je vous donne d'ors et déjà rendez-vous.

Trois jours de fêtes s'annonce sur le thème et le rythme de la SAMBA, Mulhouse vivra aux couleurs BRESILIENNES.

Je sais que je peux compter sur vous tous.

Bon carnaval.

Jean-Marc SPRENGER

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

La Médaille et le Pins 2016 : en vente fin Janvier 2016

Confort 2000 ALTKIRCH Partenaire et sponsor des lots des pins

Notre premier DUO ROYAL

Elu le 11 Novembre 2015

Au FOYER ST FRIDOLIN de MULHOUSE

AGATHE (Reine) **TOUFICK (Roi)**

JADE (Dauphine) **DAVID (Dauphin)**

DATES à RETENIR

5 FEVRIER 2016

BIBALAFRITIG (Soirée des Dames)

NOUVELLE FORMULE

A partir de 19h00

elior

LES RESTAURANTS
DE LA CITE DE L'AUTOMOBILE

Restaurant L'ATALANTE

Prix : 28,00 euros

6 FEVRIER 2016

PROMOTION CARNAVAL

<u>Marché du canal couvert et place des victoires</u>

---

10 FEVRIER 2016

ELECTION du PETIT COUPLE PRINCIER

A partir de 14h15 *<u>CORA DORNACH</u>*

---

12 – 13 – 14 FEVRIER 2016

W.K. du Carnaval de MULHOUSE

(Mulhouse aux couleurs et rythmes de la SAMBA)

Nous fêterons le Vendredi 12 Février après la remise de la clé et de Lumin
les 10 ans des LUS BUEWA

Sept Guggen invitées à cette occasion

Réunion Extraordinaire du 15 Décembre 2015

Vous étiez nombreux

Merci à tous ceux et celles qui s'intéresse à la vie du

CARNAVAL de MULHOUSE

Un peu d’humour

Cadeau de Noël

Comment avez-vous passé Noël ?
- Comme un cadeau !
- C'est à dire ?
- J'ai passé toute la soirée couché sous le sapin !

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Une femme, peu avant Noel dit à son mari qu'elle aimerait recevoir quelque chose capable de monter de 0 à 100 en plus ou moins 4 secondes...
Il va de soit qu'elle voulait une nouvelle voiture..
Le mari, très consciencieux va lui acheter ce qu'il faut..
Pour Noel, elle reçoit donc.. UNE BALANCE!!!

_ _

Achat de Noel

Nous sommes fin décembre et le juge du tribunal correctionnel est de bonne humeur. Il demande au prisonnier :
- Quelles sont les faits qui vous sont reprochés ?
- On me reproche d'avoir fait mes achats de Noël trop tôt!
- Mais ce n'est pas un crime ça. Et comment ça, trop tôt !
- Ben, avant que le magasin n'ouvre...

Le coin des gourmands LES BEIGNETS de NOEL

Temps de préparation : 20 min /Temps de cuisson 2 min /Temps total : 22 min / Portion(s) : 36

Ingrédients

4 blancs d'œufs
1/4 c. à thé sel
1 1/2 tasse sucre
1/2 tasse beurre fondu
2 c. à soupe graisse végétale fondue
5 tasses farine
5 c. à thé poudre à pâte
1 1/3 tasse lait

Préparation

Étape 1
Monter les blancs d'œufs et le sel en neige ferme et réserver.
Étape 2
Battre les jaunes d'œufs, le sucre et les gras ensemble.
Étape 3
Plier délicatement les blancs d'œufs en neige dans ce mélange.
Étape 4
Dans un bol à part, mélanger la farine et la poudre à pâte.
Étape 5
Ajouter les ingrédients secs graduellement au premier mélange, en alternant avec le lait, jusqu'à l'obtention d'une belle pâte épaisse.
Étape 6
Réfrigérer au moins une heure.
Étape 7
Chauffer l'huile dans la friteuse à 375 F.(190C).
Étape 8
Abaisser la pâte à 1/4po. (1/2 cm) et découper à l'emporte-pièce
Étape 9
En jeter quelques-uns à la fois dans l'huile chaude. Quand ils remontent à la surface, laisser dorer avant de retourner. Cuire encore une minute, pour un total de deux minutes.
Étape 10
Égoutter sur un papier absorbant. Servir saupoudré de sucre en poudre.