

Paris, le 04 octobre 2025

INVITATION – Jeudi 2 décembre 2025

REPAS de fin d'année Conférence Petits Lanceurs



Le bureau de la 3A CNES-PeK, vous propose de se retrouver au restaurant de **L'HOTEL DES ARTS ET METIERS, 9^{BIS} AVENUE D'IEÑA 75016 PARIS** (Métro Iéna, ligne 9, sortie N°2). Nous vous attendons sur place à 11H00 pour une entrée dans la salle de conférence-restaurant- à partir de 11H15 au plus tard. Ce sera pour nous l'occasion de découvrir, dans un premier temps, les projets de **Petits Lanceurs, qui nous seront présentés par Olivier Bugnet de la Direction du Transport Spatial**. La conférence se déroulera de 11H30 à 12H30 environ. Puis nous partagerons le déjeuner, avec deux



coups réservés aux questions portant sur la présentation des petits lanceurs, après le plat principal et lors du dessert. Nous évoquerons aussi succinctement les perspectives de l'association pour 2026, avant de quitter les lieux à 15H00 environ.

Le menu unique négocié, comprend un apéritif, une entrée, un plat principal, un dessert et les boissons (eau-vin et café) [cf annexe]. Compte-tenu du nombre de places limité à 60 nous vous demandons de nous répondre **le plus tôt possible** et au plus tard le 20 novembre, à l'aide du formulaire suivant, accompagné de votre **chèque ou virement (de préférence) de 40€, par personne, à l'ordre de 3ACNES-PeK**. *Pour information, le prix négocié du repas est de 75 € HT.*

Au-delà des 60, une liste d'attente sera mise en place pour gérer d'éventuels désistements.

Indiquez-nous vos allergies éventuelles

BULLETIN-REPONSE « REPAS FIN D'ANNEE – CONFERENCE PETITS LANCEURS - 2 DEC 2025 »

A adresser par E-Mail à yb.beguin@gmail.com et heleneisabelle1948@hotmail.fr
ou à envoyer par la Poste à l'adresse de PeK figurant en en-tête

M. et/ou Mme : Prénom(s) :
sera(ont) présents le jeudi 2 décembre 2025 à la conférence sur les Petits Lanceurs et au repas de fin d'année.

Menu

Entrée

Risotto de champignons, crumble parmesan

Plat

Croustillant de dorade, sauce homardine

Dessert

Tarte fine aux pommes, chantilly vanille
