



Bas du Fort, le: 27 Janvier 2019

A

Notre réf.: LTAG 2019 001 PF

**TOUS LES CLUBS** 

## CHAMPIONNAT DE LIGUE 2X18m LES 16&17 FEVRIER 2019 A LA LIGUE AU GOSIER

#### **Horaires:**

Samedi 16 Février 2019	13h00	Ouverture du Greffe
Qualifications	13h15	Début de l'échauffement
	14h00	Fin de l'échauffement
	14h15	Début des tirs
	17h30	Fin des tirs

•••••

Dimanche 17 Février 2019	08h30	Début de l'échauffement
Duels scratch classique en set Duels scratch poulies aux points	09h00	Fin de l'échauffement
Duels scratch équipes mixtes	09h15	Début des duels individuels
	10h45	Fin des duels individuels
	11h00	Début des duels équipes mixtes
	12h30	Fin des duels équipes mixtes

~ 13h30 : Remise des récompenses et proclamation des champions au siège de la Ligue

Le Président de la Ligue Guadeloupe







#### REGLEMENT

Participation : Adulte et jeunes + 14 ans : 20 € Jeunes moins de 14 ans : 15 €

Distance: 2 X 18m

# RECOMPENSES DU CHAMPIONNAT DE LIGUE SUR LES RESULTATS DES QUALIFICATIONS

Qualifications en 2 séries de 10 volées de 3 flèches

Duels individuels scratch classique en set

Duels individuels scratch arc à poulies aux points (5 volées de 3 flèches) Duels par équipe mixte (2 archers), 4 volées de 4 flèches en 80 secondes

1 archer d'une arme différente maximum autorisé dans l'équipe

Blason 80 cm unique pour les classiques poussins

60 cm unique pour les classiques benjamins, minimes

40 cm trispots verticaux pour les compounds

40 cm trispots verticaux pour les classiques junior, séniors 1 et 2

40 cm unique pour les classiques cadets, sénior 3 et arcs nus

**Tenue exigée** : Blanche ou tenue de club

#### **INTENDANCE**

Repas du samedi soir ensemble au restaurant (Délices d'Orlando) – Participation 30 €

Hébergement des archers des iles du nord chez les archers

Collation dimanche midi au terrain de la Ligue (BBQ) – Participation individuelle 10 €

# INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES A RETOURNER AVANT LE 09 / 02 / 2019 DERNIER DELAIS

OIM.MIDI
(BBQ)
UI /NON





### MENU DU SAMEDI SOIR

# Entrée:

Salade folle au Ris de veau et sa vinaigrette au porto

Plat:

Choix 1 : Dos de cabillaud en papillote à la julienne de légumes

Choix 2 : Filet mignon de porc

Ou

Choix 3: Pièce du boucher

Accompagnement : mélange forestier pommes-sautées brocolis

Dessert : Cœur coulant au chocolat et sa crème anglaise

Vin rouge, rosé ou blanc en pichet, eau minérale plate et gazeuse et café compris

Tarif: 30€

Merci de communiquer votre choix d'entrée et plat avant le 09 février 2019 avec l'inscription