

Congrès annuel

LA PROTECTION IMMUNITAIRE
ET LES INFECTIONS URINAIRES
DE LA TRUIE



DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE
DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE
PORCINE



QUE FAIRE SANS
LES QUINOLONES

BULLETIN D'INSCRIPTION (1 et 2 Décembre 2016)

NOM: _____ PRENOM: _____

SOCIETE _____

ADRESSE : _____

TEL. : _____ FAX _____ E mail : _____

Facturation : NOM ou SOCIETE _____

Adresse : _____

Inscriptions journées de formation du 1 et 2 décembre 2016	Avant le 15 novembre 2016	Après le 15 novembre 2016
Membre AFMVP 1 jour	200.00 € <input type="checkbox"/>	250.00 € <input type="checkbox"/>
..... 2 jours	350.00 € <input type="checkbox"/>	400.00 € <input type="checkbox"/>
Non membre 2 jours	460.00 € <input type="checkbox"/>	490.00 € <input type="checkbox"/>
Cotisation 2016	60.00 € <input type="checkbox"/>	60.00 € <input type="checkbox"/>
Soirée de gala membre	40.00 € <input type="checkbox"/>	40.00 € <input type="checkbox"/>
Soirée de gala accompagnant ou non membre	50.00 € <input type="checkbox"/>	50.00 € <input type="checkbox"/>
	TOTAL TTC	TOTAL TTC.....
Ateliers		
Inscription aux ateliers (1 décembre 2016)	1 – atelier cas cliniques <input type="checkbox"/> 2 – les profils sérologiques et leur suivi <input type="checkbox"/>	1 – atelier cas cliniques <input type="checkbox"/> 2 – les profils sérologiques et leur suivi <input type="checkbox"/>

- La confirmation de l'inscription aux ateliers est indispensable pour l'organisation
- Pour l'inscription collective de membres d'une même entreprise :
 - 20 % sur la 2^e inscription
 - 25 % sur les suivants (s'adresser au secrétariat)
- 50 % pour une 1^{ère} inscription aux journées, jeune vétérinaire

Merci de retourner le règlement (à l'ordre de l'AFMVP) et le bulletin d'inscription à :

Pr. JY JOUGLAR – AFMVP – 5 za de la biarne – 82210 saint Nicolas de la grave
Tél. +33 (0)5.63.95.94.00 Fax : +33 (0)5.63.95.91.96 Email : afmvppr@wanadoo.fr

L'AFMVP a le plaisir de vous convier

A un dîner chez
LEON LE COCHON les Halles
A 20 h 30

Restaurant-bistrot moderne

Adresse : 6 Rue du Pré Botté, 35000 Rennes

Téléphone : 02 99 79 37 54



À DEUX PAS DES HALLES – D'accueillantes tables d'hôtes en bois brut, de drôles de cochons parsemés ci et là et un escalier de verre et de métal qui grimpe vers la cuisine vitrée... Léon le Cochon respire de ses 600 m2 sur deux niveaux.

AU PROGRAMME – De la cochonnaille bien sûr, avec une charcuterie de bonne qualité, dont le fameux jambon iberico de bellota, mais aussi la tarte d'andouille de Guémené, les ravioles de Morteau, le pied de cochon farci au foie gras et, pour suivre, les petits boudins aux pommes et les ris de veau poêlés.

DÉLICIEUX – Léon le Cochon est, dans sa catégorie, l'une des meilleures de la ville. Les légumes sont de Bocel, les beurres de Bordier, les viandes de Denoual, le sel de Noury, les poissons de Omnès...

