



GESELLSCHAFT EHEMALIGER STUDIERENDER EIDG. TECHNISCHE HOCHSCHULE ZÜRICH
ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE POLYTECHNIQUE FÉDÉRALE DE ZÜRICH
ASSOCIAZIONE EX-ALLIEVI DEL POLITECNICO FEDERALE DI ZURIGO
ALUMNI ORGANIZATION OF THE SWISS FEDERAL INSTITUTE OF TECHNOLOGY ZÜRICH

Membre de **Alumni ETHzürich**

Secrétariat :

B.P. 2468

L-1024 Luxembourg

email: secretariat@gep.lu

tel : +352 621 495 938 (Roland Millen)

INVITATION à

l'Assemblée Générale ordinaire 2023

*qui aura lieu le samedi, 18 mars à 17:30
au Forum Da Vinci
6, Boulevard Grande-Duchesse Charlotte
L-1330 Luxembourg*

suivie de notre dîner traditionnel

au

**Restaurant Le Fin Gourmand
2, route d'Esch, L-1470 Luxembourg
Tel 45 39 91**

Rendez- vous au restaurant: 19:30. Soyons nombreux à « cultiver l'amitié et la solidarité » entre nous, comme nous le suggèrent nos statuts.

Nous te recommandons vivement de nous rejoindre avec ton conjoint/partenaire pour le dîner au restaurant.

Pour l'inscription à l'AG et au dîner ainsi que pour le choix du menu (voir l'annexe), veuillez vous enregistrer **avant le 10 mars via le lien:**

[Umeldung-AG-2023](#)

ou via www.gep.lu. Pour ceux qui n'ont pas l'accès facile à l'internet, prière d'appeler le secrétaire (numéro ci-dessus), qui vous inscrira.

ORDRE DU JOUR de l'assemblée générale 2023:

- 1-Mot de bienvenue du Président et approbation de l'ordre du jour
- 2-Désignation du rapporteur de l'AG et de deux vérificateurs des comptes
- 3-Rapport du président
- 4-Rapport d'activités 2022-2023 (secrétaire)
- 5-Rapport financier 2022 (trésorier)
- 6-Rapport des deux vérificateurs des comptes
- 7-Décharge du comité
- 8-Fixation de la cotisation pour 2024
- 9-Elections du nouveau comité**
- 10-Divers
- 11-Cloture de l'AG par le nouveau président

Le Président

Le Comité

*Rom Becker - Roland Millen (secrétaire) -
Gaston Raths (président) - JC Schmitz -
Emile Walch (trésorier) - André Weidenhaupt*

Annexe:

Proposition de menu à 60€

Amuse-bouche

En entrée:

E1: Terrine de volaille fermière aux écrevisses et aux asperges, vinaigrette aux pommes et à la vanille, carpaccio de pommes de terre vitelottes.

Ou

E2: Tempura maki de saumon fumé par nos soins, condiment de graines de moutarde et bouquet de salade acidulé.

Comme plat:

P1: Ravioles de dorade et lait de coco au curry rouge, méli-mélo de jeunes légumes de saison.

Ou

P2: Pavé de boeuf Angus et son jus corsé aux fines herbes, gromperenkichelcher et légumes frais de saison.

Comme dessert:

D1: Cercle de Pana Cotta et méli-mélo de fraises, sorbet fraise maison.

Ou

D2: Mini moelleux au chocolat Valrhona, mini crème brûlée vanille et sorbet passion, brisures de meringues.