



# LE PRINTEMPS DES LIVRES

Samedi 23 mars et Dimanche 24 mars 2024

Salle des fêtes de Lamotte Beuvron

## Bulletin d'inscription

NOM : ..... Prénom : .....

Pseudonyme: .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : .....

Courriel : .....@ .....

Titre et nature des productions récentes : .....

.....

.....

Participera au « Printemps des Livres » et souhaite réserver

	Prix unitaire	Nombre	Total
Table de 120 x 80 cm <b>samedi 23 et dimanche 24 mars</b>	24,00 €		
Table de 120 x 80 cm <b>seulement le samedi 23 mars</b>	13,00 €		
Table de 120 x 80 cm <b>seulement le dimanche 24 mars</b>	15,00 €		
1 côté de grille (ou mur)	6,00 €		
Déjeuner dimanche 24 mars ( <i>plat chaud</i> )	16,00 €		
Branchement électrique dans la limite des possibilités et uniquement si vraiment utile (pas pour charger le tél. port.).	Gratuit		
<b>Total</b>			

**SIGNATURE**

**Souhaite une facture** **OUI** **NON** (Précisez le destinataire et l'adresse de facturation)

.....

Les inscriptions accompagnées du règlement (par chèque à l'ordre du GRAHS) seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée.

**Merci de nous préciser la mention à noter sur votre chevalet** (Nom Prénom ou Pseudo ou autre)

.....

Date limite d'inscription : **le 1<sup>er</sup> Mars 2024**

Vous retrouverez toutes les informations concernant cette manifestation sur notre site internet : [www.grahs1901.org](http://www.grahs1901.org)

Adresse courriel dédiée au « Printemps des Livres » [printempsdeslivres@grahs.fr](mailto:printempsdeslivres@grahs.fr)

GRAHS - La Grange - 10 Bis Rue de Beauce - 41600 LAMOTTE BEUVRON

En signant la présente fiche, vous nous autorisez à conserver dans nos fichiers les informations ci-dessus. Vous avez un droit de transmission, modification, suppression de toute information vous concernant en nous faisant la demande par mail à l'adresse [printempsdeslivres@grahs.fr](mailto:printempsdeslivres@grahs.fr). Nous nous engageons à vous répondre dans les délais légaux. Sauf demande de votre part, ces informations seront conservées au plus durant cinq ans.