



Le club de toutes les Triumph



Réunion annuelle TCF Région Bretagne

Samedi 24 octobre 2026

de 9h30 à 16h

Organisée par : **Marcel Chavaroc**

A l'approche du dernier trimestre 2026, je vous invite à participer à notre traditionnelle réunion annuelle, qui se déroulera comme les années précédentes à l'**Hôtel BEST-WESTERN LE LOCH à Auray**.

Cette réunion est l'occasion de nous retrouver dans une ambiance (un peu) studieuse, constructive et toujours très conviviale.

C'est aussi l'opportunité de faire plus ample connaissance avec les nouveaux adhérents qui nous ont rejoint au cours de l'année.

Après un café d'accueil, voici un aperçu de notre programme :

- Retour sur nos activités de l'année 2026
- Les actualités du TCF (National / Régional)
- Présentation des comptes de notre région

Pause déjeuner



- Elaboration de notre programme 2027
- Echanges et questions diverses

Votre présence est importante et contribue au dynamisme de notre club !

Modalités d'inscription

Frais d'inscription : 50€ par personne

Correspond au prix de la formule négociée avec l'hôtel :

- ✓ Café d'accueil
- ✓ Déjeuner : Apéritif - formule 3 plats - boisson : vin, eau minérale - café ou thé

Date butoir inscription : jusqu'au 11/10/2026

Les inscriptions se font sur le site www.triumph-club-de-france.fr (menu AGENDA, date du 24 octobre 2026), avec 2 types de règlement proposés :

1. Par virement (à privilégier si possible). Dans ce cas, après votre inscription sur le site, n'oubliez pas de procéder au virement depuis votre application bancaire, à destination du compte du **TCF BRETAGNE** (IBAN FR76 3000 3004 2400 0372 6008 611).
2. Par carte bancaire

Amitiés et à très bientôt !

Triumph Club de France

Association loi 1901 créée le 13 juillet 1975 – N° SIRET 878 509 504 00030



Le club de toutes les Triumph



Réunion annuelle TCF Région Bretagne

Samedi 24 octobre 2026
De 9h30 à 16h

Hôtel BEST-WESTERN AURAY LE LOCH
2, rue François Guhur – 56400 AURAY



Réunion avec pause déjeuner au restaurant de l'hôtel, qui nous invite à savourer une cuisine bistro-moderne entre terre et mer, élaborée à partir de produits locaux et de saison.