



**BULLETIN MENSUEL
DU CERCLE PHILATELIQUE PRIVE
"LES TIMBRES"
D'HAM-SUR-HEURE / NALINNES**

Club Privé
Fondé en septembre 2005
Par M. J. LADRIERE et M. R. BOURGEOIS
Périodique : N° 4
JANVIER 2006
(Ne paraît pas en juillet et août)

BUREAU DE DEPOT : HAM-SUR-HEURE / NALINNES
EDITEUR RESPONSABLE : René BOURGEOIS - Rue Hublette 8 - 6120 Ham-Sur-Heure



LE
PRESIDENT
ET LES
MEMBRES DU
COMITE VOUS
SOUHAITENT
UNE
EXCELLENTE
ANNEE 2006



**CERCLE PHILATELIQUE PRIVE
"LES TIMBRES"
D'HAM-SUR-HEURE/NALINNES**

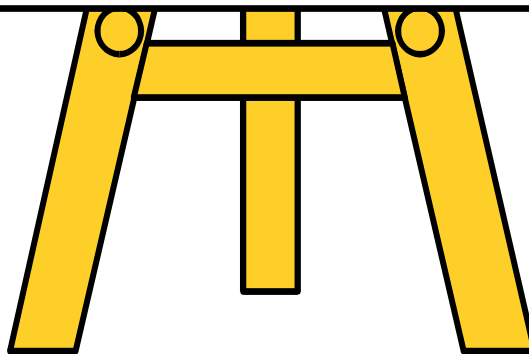
**A LE PLAISIR DE VOUS ANNONCER
L'ORGANISATION DE SA 1^{ère} EXPOSITION
DE TIMBRES POSTE**

**LES 8 ET 9 AVRIL 2006
DE 9 A 17 HEURES**

Salon des Combattants à Cour-Sur-Heure

Renseignements : Monsieur BOUGEOIS 071/21.78.88

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



NOUVELLES DE NOS MEMBRES

Nous avons un nouveau membre, le Vice-président du cercle privé "Alphonse Decoster d'Evere (Bruxelles), Monsieur Gérard et nous lui souhaitons la bienvenue.

Nous vous signalons que nous avons un trésorier adjoint, notre membre Monsieur Jacky Delannoy.

NOUVELLES DU SECTEUR

Nous remercions Monsieur Foulon pour les salaisons offertes à l'occasion de nos réunions.

APPEL AUX MEMBRES

Si vous possédez une collection et que vous désirez l'exposer les 8 et 9 avril 2006 vous pouvez vous renseigner et/ou vous inscrire auprès des membres du comité.

RESERVE AUX MEMBRES

Si vous désirez vendre des lots pour notre réunion de février, veuillez les remettre à Monsieur Delannoy.

Lors de nos prochaines réunions, n'oubliez pas d'apporter vos carnets de circulation, si vous en possédez, des échanges s'effectueront.

Si vous désirez insérer des annonces, un espace publicité "membres" est réservé en fonction de la place restant disponible dans le bulletin.

AGENDA

Bourse multi collections (télécartes, euros, cartes postales, timbres, kinder,...)
Salle polyvalente HENAC - rue Nouri Cortil, 5020 Champion (Namur)
Samedi de 8 à 12 heures LES **14 janvier**, 11 mars, 13 mai, 8 juillet,
9 septembre, 11 novembre.
Entrée Gratuite - Infos : 0495/941.831 ou 081/61.57.43 (info@collectobel.be)
Webbsite : <http://m.domaindlx.com/collectowal>

Le Cercle Philatélique Privé "Alphonse DE COSTER" d'Evere, organise sa 7ème Bourse d'Echanges (philatélie, cartophilie, numismatique, télécartes) **le 28 janvier** de 9 à 17 heures, dans la salle de "L'Espace TOOTS" (Académie de musique) rue Ed. Stuckens 125 - 1140 Evere (Bruxelles).
Renseignements : Mr et Mme GERARD Georges - 02/726.67.32

La prochaine réunion aura lieu le 12 janvier à 19 heures au salon des Combattants à Cour-Sur-Heure.

⚠ Les réunions d'hiver (décembre, janvier, février) pourront être supprimées si la météo nous y oblige. Nous vous préviendrions, alors, le plus rapidement possible.

SUITE DE L'HISTOIRE : DONNEZ MOI DES CONSEILS POUR COMMENCER UNE COLLECTION

PASSONS AUX TRAVAUX PRATIQUES

Pour débiter une collections, on peut certes glaner autour de soi tous les timbres qui arrivent sur le courrier de la famille, de l'entreprise où l'on travaille (si un autre ne le prend pas avant nous), en demandant à des amis, solliciter les personnes que l'on connaît à l'étranger, bref faire preuve de débrouillardise.

Parallèlement, il est recommandé de faire l'achat de l'une de ces pochettes de tous pays que l'on trouve dans le commerce ou par correspondance.

Certes ne vous attendez pas à trouver de grandes raretés (du reste, comment pourriez-vous les identifier ?) mais par contre vous aurez en mains beaucoup de timbres tous différents, vous apprendrez à les manipuler et vous essaierez de les comprendre.

C'est pourquoi, pour ces travaux pratiques, nous sommes partis 'une pochette de timbres différents.

Votre ami philatélique
Lu pour vous

REGLEMENT DES VENTES

Il est recommandé de placer les Timbres dans des cartons genre "HAWID" ou autre pour bien les protéger. Pour les plis des enveloppes en plastic ou en papiers sont conseillés.
(Ceci dans votre propre intérêt de façon à éviter des détériorations lors des manipulations).

Les prix de départ doivent être impérativement exprimés en €.

Les centimes des prix en € doivent impérativement se terminer par 0 ou par 5.

Les lots doivent être remis à Monsieur Delannoy ou en cas d'absence à un autre membre du comité.

Les membres empêcher d'assister aux réunions et désirant remettre une offre, peuvent le faire auprès de Monsieur Delannoy. Ils peuvent également le faire par téléphone au 071/21.58.10 ou au Président au 071/21.78.88.

REMARQUE GENERALE : Bien que le cercle prenne toutes les mesures utiles en vue d'assurer la bonne conservation des lots destinés aux ventes entre membres, **il décline toute responsabilité en cas de perte, de vol ou de détérioration.**

VENTE DU 12 JANVIER 2006					
N°	DESCRIPTION	QUAL	PC en €	PD en €	
<u>BELGIQUE</u>					
1.	N° 1371	Baudouin 12F	XX	15	10
2.	N° 2054/2059	Tourisme	XX	3,30	2,25
3.	N° 2309/2311	Imprimerie	XX	4	2
4.	N° 2491/2493	Histoire	XX	3,60	1,80
5.	N° 2495/2499	Anvers 93	XX	5	2
6.	N° 190/210	Roi Albert 1er	0	20	5
7.	N° 1066/1075	Roi Baudouin	0	38,50	9
8.	N° 2353/2355	Fleurs	XX	11	4
9.	PA 4		XX	5	1,25
<u>LUXEMBOURG</u>					
10.	Bloc N°8	Jeunesse	XX	4	1
<u>BELGIQUE</u>					
11.	N° 71/73	Expo de Bruxelles	0	5,50	1,80
12.	N° 639/640	Secours d'Hiver N°8	XX	6,75	2,50
13.	N° 564/567	Timbres de service	XX	4	1,60
14.	BL 58	Sports	XX	7,50	3
15.	C 20	Poissons	XX	7	3

PC : PRIX COTE PD : PRIX DE DEPART QUAL : QUALITE DU TIMBRE
XX : NEUF SANS CHARNIERE X : NEUF AVEC CHARNIERE O : OBLITERE



IDEE DU MOIS : **GALETTE DES ROIS MINUTE**

Pour 6 personnes Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 à 25 minutes.

INGREDIENTS : 4 œufs (format L), 130 g de farine, 25 cl de lait, 100 g de sucre semoule, 70 g de beurre, 1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger, une pincée de sel, 1 fève.

PREPARATION

Verser le lait dans un poêlon, ajoutez le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel.

Portez à ébullition, puis retirez aussitôt du feu.

Ajoutez la farine en la versant en un seul coup et mélanger vivement avec une cuillère en bois, vous obtenez une boule de pâte se détachant du poêlon.

Ajoutez l'eau de fleurs d'oranger puis 3 œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout.

Tapissez le fond d'un grand moule à tarte de papier cuisson, beurrez les bords et étalez-y la pâte.

Glissez la fève (plutôt vers le bord) et lissez le tout avec le dos d'une grande cuillère.

Battez le 4ème œufs en omelette et badigeonnez-en généreusement la galette.

A l'aide d'un couteau pointu, formez des dessins sur la face et enfournez.

Faites cuire 20 à 25 minutes à four chaud (préchauffé sur th 6. - 180°C).

Servez tiède, avec de la crème chantilly (20 cl de crème fraîche fouettée + 50 g de sucre impalpable).

BON APPETIT

Lu pour vous (Télé moustique du 12/2004)

