

Annonces légales

Avis de clôture de liquidation

LES BOUCHÉES D'ALI SASU au capital de 3 000 euros 47 cours berriat, 38000 Grenoble RCS Grenoble 801 815 994
Le président a approuvé, le 14/12/2021, les comptes de liquidation, donné quitus au liquidateur M hafhouf nabil demeurant 89 crs berriat, 38000 grenoble pour sa gestion, l'a déchargé de son mandat et prononcé la clôture de liquidation de la société, à compter du 10/10/2023 Mention en sera faite au RCS de Grenoble

FIRST PIZZA Société par Action Simplifiée Unipersonnelle : Au capital de : 10 EURO Siège social : 14 Avenue du Général de Gaulle 38800 PONT DE CLAIX RCS GRENOBLE 821 598 802
L'Assemblée Générale Extraordinaire du 1 SEPTEMBRE 2023 à 17 heures l'associé unique a approuvé les comptes de liquidation et donne quitus au liquidateur pour sa gestion.
Les comptes de liquidations seront déposés au GREFFE DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE GRENOBLE

Pour avis le liquidateur.

Avis d'assemblée générale

ASSOCIATION SYNDICALE du lotissement «LES TERRES DE GRANGES HAUTES»
à CHONAS-L'AMBALLAN (Isère)

PREMIERE ASSEMBLEE GENERALE

Les propriétaires de lots du lotissement «LES TERRES DE GRANGES HAUTES» à CHONAS-L'AMBALLAN (Isère) 457 Chemin de la Jacque mardière sont convoqués à la première Assemblée Générale qui se tiendra :
A l'Office Notarial de CHONAS L'AMBALLAN (Isère) 887 Chemin de Sambillot,
Le LUNDI 30 OCTOBRE 2023 à 17 heures

ORDRE DU JOUR :

- Election des membres du Syndicat
- Désignation du Directeur, du Directeur-Adjoint, du Secrétaire et du Trésorier
- Cession des parties communes à l'Association Syndicale,
- Pouvoirs à donner au Directeur ou à défaut tout employé de l'Office Notarial de CHONAS-L'AMBALLAN à l'effet de régulariser la rétrocession des voiries et espaces collectifs au profit de l'Association Syndicale du Lotissement LES TERRES DE GRANGES HAUTES.

Pour avis.

Avis de changement de régime matrimonial

Suivant acte reçu par Philippe CASTETS, Notaire Associé de la Société Civile Professionnelle « Xavier ROCHE, Philippe CASTETS et Alexis BENHAMOU », titulaire d'un Office Notarial à GRENOBLE, 1, rue Philis de la Charce, CRPCEN 38005, le 27 septembre 2023, a été conclu le changement de régime matrimonial portant adoption de la Communauté Universelle entre : Monsieur Christophe Henri Louis SIGLI, Docteur ingénieur expert, et Madame Katrine Victoria WONG, Docteur en histoire, demeurant ensemble à GRENOBLE (38000) 44 rue Bizanet. Monsieur est né à PARIS 13ÈME ARRONDISSEMENT (75013) le 6 mai 1960, Madame est née à NEW YORK (ETATS-UNIS) le 3 juillet 1954. Mariés à la mairie de NEW YORK (ETATS-UNIS) le 24 mai 1986 sous le régime de la communauté d'acquêts à défaut de contrat de mariage préalable. Ce régime matrimonial n'a pas fait l'objet de modification. Monsieur est de nationalité française. Madame est de nationalité française. Résidents au sens de la réglementation fiscale. Les oppositions des créanciers à ce changement, s'il y a lieu, seront reçues dans les trois mois de la présente insertion, en l'office notarial où domicile a été élu à cet effet.

Abonnez-vous à

Terre Dauphinoise

Aux racines de l'info

Chaque jeudi directement chez vous

Un accès illimité au site www.terredauphinoise.fr

(ordinateur, mobile et tablette)

Plusieurs n° thématiques de

Terroirs Auvergne-Rhône-Alpes

Format papier

+

Web

Je règle par :

☐ Chèque joint à l'ordre de Terre Dauphinoise

☐ Carte Bancaire sur www.terredauphinoise.fr

ou au 04 38 49 91 70

☐ 127 € pour 1 an (51 n°)

☐ 240 € pour 2 ans (102 n°)

☐ 181,50 € pour 1 an (51 n°) Terre Dauphinoise + 1 magazine Réussir

☐ 341 € pour 2 ans (102 n°) Terre Dauphinoise + 1 magazine Réussir

BULLETIN D'ABONNEMENT à renvoyer à : Terre Dauphinoise

34 rue du Rocher de Lorzier - CS 10023 - 38345 Moirans Cedex

Nom * :

Prénom * :

Société/GAEC/EARL * :

Adresse * :

Code postal * : Ville * :

E-mail : Tél. :

Offre valable jusqu'au 31.12.2023

A noter

TÉLÉTHON / La Section départementale des anciens exploitants (SDAE 38) se lance dans la collecte de piles et batteries au profit du Téléthon

Des piles pour faire face à la maladie

Cet automne, la Section départementale des anciens exploitants (SDAE) organise une collecte de piles électriques usagées, de toute nature, de toute grosseur : des plus petites (piles d'appareils auditifs) jusqu'aux plus grosses : piles de postes électriques fréquemment utilisées dans les exploitations d'élevage pour les clôtures et également les piles ou batteries d'appareils électroportatifs du type visseuse, perceuse... Chaque tonne de piles permet de remettre jusqu'à 250 euros à l'AFM-Téléthon.
Pour la réussite de cette opération, tous les habitants des communes rurales de l'Isère peuvent contacter ou déposer leurs piles et batteries chez un administrateur de la SDAE.

Les personnes à contacter :

- Gilbert Touche à Cholonge : 06 85 94 79 76
- Guy Durand à Autrans : 06 81 12 11 95
- Colette Thilly à Villard-Bonnot : 06 71 26 36 97
- René Jacquin à Charnècles : 06 81 88 88 48
- Joseph Chenavier à Gillonay : 04 74 20 37 33
- Louis-Michel Petit à Revel-Tourdan : 06 08 86 66 77
- Joël Granjeau à Culin : 06 08 51 72 83
- Jean-Paul Prudhome à Saint-Quentin-Fallavier : 06 72 93 25 47



Toutes les sortes de piles et batteries, des plus petites aux plus grosses peuvent être collectées en faveur de l'opération Téléthon.

- Michel François à Tignieu-Jamezieu : 06 08 48 35 50
- Jean Burille à Saint-Albin-de-Vaulserre : 04 76 37 03 80
- René Guinet à Veyrins-Thuellin : 06 21 13 05 06
- Joseph Gamet à Chatte : 04 76 38 23 82.
- Francis Annequin à Doissin :

Au quotidien

TARTE SALÉE / Une recette facile et bon marché pour régaler vos convives.

Gaspacho pomme carottes



Temps de préparation : 20 min.

Ingrédients pour 6 pers. :

- 3 pommes
- 5 carottes
- 1 branche céleri branche
- 1 citron
- 1 oignon cébette
- 2 c.à.s huile d'olive
- cerfeuil
- ricotta

Préparation :

Laver et éplucher la branche de céleri,

les carottes et les pommes. Les couper grossièrement.
Dans une centrifugeuse, verser les carottes, le céleri branche, les pommes, le jus du citron et le gingembre. Bien mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ajouter l'huile d'olive. Ajouter un peu d'eau si le gaspacho est trop épais et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
Verser dans des verres ou des bols et parsemer de tiges de cerfeuil frais, de cébette émincée et de ricotta émiettée.

Source : Agence CRUS - Interfel