

Кулинарно ателие

водено от

Кристоф Доверн, Фредерик Гуго и Филип Спасов



вторник 14 октомври

от 19ч.

По време на това ателие ще пригответе, а след това ще дегустирате следните ястия :

*Рохки панирани яйца, домати, хумус от бял боб,
хрупкава сланинка и зелен сок*

Сотирано пилешко Маренго

Лебеди с крем шантий

Участие след предварително записване до **петък 10 октомври** (предвидените места са само 14)

Такса участие : 25 лева на участник (с включена чаша вино)

За информация и записване:

Чрез мейл : cfdevarna@gmail.com (посочете име, фамилия, телефон за контакт, говорите ли френски и броя на заявените участия)

По телефона : 052 / 63 13 25

NB : всяко записване, което е потвърдено от страна на организаторите се счита за поет ангажимент. В случай, че се откажете до 48 часа преди датата на провеждане на ателието се ангажирате да заплатите таксата за заявените участия.