

## Evènement AFAL: dîner gastronomique au restaurant le Romanin

AFAL offre à ses membres la possibilité de participer à un dîner gastronomique préparé et servi par les étudiants d'une Ecole Hôtelière.

Ce dîner aura lieu le jeudi 26 Novembre 2015 à 19h30 au Romanin restaurant d'application du Lycée Polyvalent Jean MOULIN à Béziers.

20 places ont pu être réservées pour AFAL.

Le menu préparé et servi par les élèves est le suivant (prix 22 € - vin possible en supplément):

*\*Mise en bouche*

*\*Fricassée de palourdes & langoustines*

*\*Souris d'agneaux & légumes d'antan confits au miel & romarin*

*\*Fromages*

*\*Bavarois exotique & dacquoise coco*

Si vous êtes intéressé par cet évènement, vous devez vous faire connaître en envoyant un email à [Joseph.Guiraud@gmail.com](mailto:Joseph.Guiraud@gmail.com).

Les inscriptions seront closes dès que le nombre de 20 participants sera atteint

---

## AFAL event: gastronomic dinner in a French cooking school

We propose to a limited number of AFAL members to attend a gastronomic dinner in a French cuisine school.

This dinner would take place at the Romanin restaurant d'application du Lycée Polyvalent Jean MOULIN in Béziers on Thursday 26th November 2015 at 7.30pm.

Booking has been made for 20 people.

The menu (at a cost of 22 € plus wine if required) prepared and served by the students is as follows:-

*\*Mise en bouche*

*\*Fricassée de palourdes & langoustines*

*\*Souris d'agneaux & légumes d'antan confits au miel & romarin*

*\*Fromages*

*\*Bavarois exotique & dacquoise coco*

If you are interested please sign-up by sending an email to

[Joseph.Guiraud@gmail.com](mailto:Joseph.Guiraud@gmail.com).

Registration will be closed when the number of 20 people is reached.