

Grands Dîners Dégustations d'Auteur pour la Chaîne des Rôtisseurs

Após o grande sucesso do Jantar Temático de Trufas do dia 18 de Novembro, realizado no Lapa Palace, a Confraria agradece a Sandro Fabris – Officier de la Chaîne e Director-Geral deste Hotel, a oportunidade de propor, extra Plano de Actividades, Jantares de Alta Gastronomia, com Menus especialmente concebidos para a *Chaîne des Rôtisseurs*, confeccionados por cinco dos mais reputados Chefes Internacionais.

Quartas-feiras de 30 de Novembro 2005 a 24 de Maio 2006 – 20:30 horas
Traje: Fato escuro e Colar da Chaîne

Restaurant Hôtel Cipriani

Lapa Palace

An Orient-Express Hotel
Rua de Pau de Bandeira, nº 4 – Lisboa

Quarta – 30 de Novembro 2005	Jacques Le Divellec	Duas estrelas Michelin – Paris (Peixe/Mariscos)
Quarta – 18 de Janeiro 2006	Pierre Bertranet	Uma estrela Mich. – Moulin de la Gorce (Cuisine du Terroir)
Quarta – 1 Março 2006	Claude Troisgros	Fusão Franco-Brasileira
Quarta – 19 de Abril 2006	Serge Viera	Bocuse d'Or 2005
Quarta – 24 de Maio 2006	Franco Luise	Hotel Caruso – Ravello

Boletim de Inscrição Múltiplo

Preços Especiais por Pessoa, c/ Vinhos incluídos – só através da Chaîne des Rôtisseurs	
Nome Membro: _____	65,00 Euros x nº Pessoas = €.....,....
Nome Convidado: _____	75,00 Euros x nº Pessoas = €.....,....
Alojamento 1 ou duas pessoas, no Lapa, sem Pequeno almoço: _____	190,00 Euros x nº Pessoas = €.....,....
TOTAL (cheque a enviar até 10 dias antes da data, para a Sede da Chaîne *). €.....,....	
Se desejar aderir à Chaîne, em Condições Especiais, por favor indique, para ser contactado. <input type="checkbox"/>	

*À excepção do primeiro, telefonando para a Chaîne, até 48:00 horas antes.

www.lapa-palace.com // www.chainept.org

Aníbal Soares
Bailli Délégué du Portugal / Président

Esposende 23/11/05