



provinsel.com

ProVinSel
présente



16
juillet
19:00

Café Joseph, 3 place Jean Jaurès

Gastronomie russe & Savoir-faire français
Vins de la région & Saveurs d'ailleurs
Atelier de la cuisine russe & Ambiance festive



Prévente: €20
(nombre de places limité)
Disponible à l'Office
de Tourisme et au
Café Joseph



UINUSBMA S
Nous contacter: 07.86.09.45.95 | 06.48.09.03.67



Concept de la soirée **RUSSIAN OPEN KITCHEN**

un événement « apéro-rencontre » pour le grand public qui a pour but de présenter l'association et ses projets à venir



nous présenterons les mets russes traditionnels retravaillés par un chef français qui seront accompagnés par les vins régionaux



nous proposerons l'initiation à la cuisine russe à travers l'atelier de préparation du plat russe populaire « pelmeni »



les vins de la région seront présentés directement par les vignerons assurant l'échange et la discussion autour de conjugaison des traditions différentes



dégustation des produits et des boissons typiques russes fournis par les épicerie russes de Montpellier





Chef Armand propose le menu-dégustation

La verrine de mousse caspienne
(Saumon & esturgeon fumés, caviar noir de hareng)



Les blinys aux oignons doux, Espuma de bortsch
au raifort



L'assortiment de zakouskis à notre façon :
(Les toasts au caviar d'aubergines et tarama,
Les concombres à la russe « Molossol » farcis aux
écrevisses,
Les piques de rollmops aux légumes marinés, et
Les pirojkis fourrés au crabe « Chatka »)



La gelée d'oranges au Champagne



Le pudding de cerises des Tsars



Rejoignez-nous pour cette soirée
exceptionnelle!

Nous vous attendons nombreux!

16 juillet 19:00



Café Joseph

3, place Jean Jaurès, Montpellier



Web: provinsel.com

Blog: provinsel.wordpress.com

Facebook: <https://www.facebook.com/groups/PRO.VON.SEL/>

Tel: 07.86.09.45.95 | 06.48.09.03.67