



# Disciples Escoffier

Greater China

埃科菲 (中国) 西餐厨师联谊会

弘扬和推动烹饪业的协会

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine  
Http://www.disciples-escoffier-china.org—http://www.disciples-escoffier.com



Chef Robert



Chef Franck



Chef Bertrand



Chef Michael

各位美食家们新年好

2009年随着他的金融海啸过去了... 接下来请腾出空间给2010年!!!

我们决定在这个新的一年里从我们最著名的活动之一“巧克力之夜”开始。

如果您从未尝试过这些宴会, 现在正是时候发现这种“非典型的巧克力享受...”相信我们, 我们将带给您惊喜! 为了这一宴会, 我们特别邀请了4位厨师 (来自于Stillers的Bertrand, 来自于上海世纪皇冠假日酒店IHG的Franck, 来自于艾露的Michael, 来自于香港SFB的Robert) 他们将会谱写烹饪艺术的交响乐:

同时我们将宣布一项重要的决定:

由于我们的美食家晚宴不断的增长, Thierry Muller先生, “Les Amis des Disciples d' Escoffier” 的主席, 决定成立一个专门的委员会来组织我们的晚宴, 他将会向您介绍委员会的成员以及他们的职责。

委员会的第一项决定就是奖励在过去一年里我们最好的一些支持者... 在这里... 让我们先保留这份神秘!!

Chef Bertrand 将会为我们带来一个巧克力艺术品: Escoffier先生的巧克力制作头像

介绍的差不多了, 敬请期待各位的光临!!!



鹅干

Traditional “Opera” goose liver terrine, marinated with “Jivara” chocolate

Michael Wendling

\*\*\*\*\*

扇贝

Sea scallops crusted with cocoa nibs and hazelnuts

Franck Salati

\*\*\*\*\*

鸽子

Roasted pigeon with candied carrots, Madeira and chocolate jus

Robert Fontana

\*\*\*\*\*

精选巧克力

Les grands crus

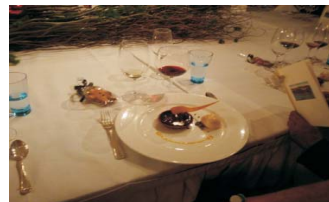
Let's talk about chocolate!!!

\*\*\*\*\*

艾露特制西点

Allure's "petits fours"

一些在海伦宾馆举办的晚宴照片



地址: 上海世茂皇家艾美酒店(艾露法国餐厅), 南京东路789号

价格(包括葡萄酒): RMB500 (Escoffier 会员) RMB600 (非Escoffier 会员)\*

预定: Call 86. 1 52.21.10.57.26 Angela

Email: [epicurean.d@disciples-escoffier-china.org](mailto:epicurean.d@disciples-escoffier-china.org)



行家之选

