
CZTERY ŚCIANY

La tarte au citron meringuée czyli tarta cytrynowo-bezowa.

Francuski specjał z aksamitnym kremem cytrynowym (jajka, cukier, sok z cytryn, skórka starta z cytryny) i z wierzchem bezowym, miękkim, słodkim i kuszącym.

Na tarte au citron meringuée z 10 % zniżką zapraszamy w dniach 24, 25 i 26 marca do restauracji Cztery Ściany przy ulicy Piotrkowskiej 89.

Zniżka na hasło FRANKOFONIA

Ps. Jeśli się na nią wybierzecie, zróbcie piękne zdjęcie i prześlijcie nam, niech nam pocieknie ślinka ☺

DALEKO BLISKO

Podobno Francuzi nie piją café latte, ale gdyby posmakowali latte po bretońsku w kawiarni Daleko Blisko na OFF Piotrkowskiej to na pewno by zaczęli ☺

W dniach 24,25 i 26 marca zapraszamy do Daleko Blisko (OFF Piotrkowska) na latte po bretońsku z solonym karmelem (caramel au beurre salé) .

Na latte i wszystkie inne napoje i desery w tych dniach 10 % zniżki na hasło FRANKOFONIA.

Ps. Jeśli się wybierzecie w Weekend francuskich przyjemności do Daleko Blisko, zróbcie piękne zdjęcia i prześlijcie nam, niech i nam pocieknie ślinka ☺

FRENCH POTATO

Wołowina po burgundzku, a właściwie *Boeuf Bourguignon* to klasyk kuchni francuskiej i jeden z najlepszych sposobów na przyrządzenie wołowiny. Poddaje się ją długiej obróbce termicznej - dlatego przygotowanie trwa dość długo. Jednak jak to gulasz - wołowina po burgundzku najlepiej smakuje dzień lub dwa po przyrządzeniu.

La crème brûlée czyli crème brûlée ☺ to zapiekany deser, przygotowywany ze śmietanki, żółtek, cukru, uwieńczony warstwą skarmelizowanego cukru. Aromatu potrawie nadaje dodawana zwykle wanilia, czasem także czekolada lub inne dodatki smakowe.

Crème brûlée podawany jest zwykle schłodzony w kokilkach.

Oglądaliście film *Amelia ? Świat Amelii* to magiczny świat w którym jedna osoba próbuje uszczęśliwić pozostałych, a samemu czerpie przyjemność z drobiazgów takich jak zbijanie skorupki crème brûlée...

A to przecież Weekend francuskich przyjemności....

Na *Boeuf Bourguignon* i crème brûlée z 10 % zniżką zapraszamy w dniach 24,25 i 26 marca do French Potato w CH Manufaktura.

Zniżka na hasło FRANKOFONIA

PS. Zróbcie nam przyjemność i przyślijcie smakowite fotki ☺

CAFE FOTO 102

Koktajl French 75 swoją nazwę zawdzięcza działku, które było używane w czasie I wojny światowej. To 75-milimetrowa francuska armatka, znana ze swojej lekkości. Oryginalna receptura koktajlu pierwotnie nie zawierała szampana, lecz calvados. Nazwa French 75 używana jest zaledwie od 1925 roku, kiedy Harry McElhone zastosował słynne musujące wino.

Na French 75 na bazie Cointreau i Prosecco w wyjątkowej cenie 19 zł zapraszamy w dniach 24,25 i 26 marca do Cafe Foto 102 przy ulicy Piotrkowskiej 102.

W tych dniach również 10 % zniżka na wszystkie napoje bezalkoholowe i desery. Zniżka na hasło FRANKOFONIA

KREATOORA

Tarta kawowa „MOCHA” z białą czekoladą oraz la szarlotka, le szpinakowe i le marchewkowe czyli Kreatoora kreooje ☺

Na te kuszące desery zapraszamy 26 marca, w niedzielę do kawiarni Kreatoora przy ulicy Przędzalnianej 83 na Księżym Młynie.

Zniżka 10% na hasło FRANKOFONIA

PS. Zróbcie nam przyjemność i przyślijcie smakowite fotki ☺

PARTER

Tarta z porem, kozim serem i pomidorkami oraz quiche lorraine czyli placek lotaryński, zapiekany z boczkiem. Na słodko beziki francuskie, eklerki i tarta cytrynowa.

Francuski raj dla podniebienia ☺

Na to wszystko 10% zniżki na hasło FRANKOFONIA w dniach 25 i 26 marca do kawiarni Parter przy ulicy Wojska Polskiego 83, w Centrum Dialogu im. M. Edelmana.

PS. Zróbcie nam przyjemność i przyślijcie smakowite fotki ☺

DRUKARNIA SKŁAD CHLEBA I WINA

Na eklerki z mascarpone i z białą paloną czekoladą, z 10 % zniżką na hasło FRANKOFONIA, zapraszamy w dniach 24,25 i 26 marca do restauracji Drukarnia Skład Chleba i Wina na OFF Piotrkowskiej.

PS. Zróbcie nam przyjemność i przyślijcie smakowite fotki ☺