



Jornada Europea de Escuela 2017

Barcelona

21/22 de enero

**el saber
del psicoanalista
y su saber hacer**



Internacional de los Foros
Escuela de Psicoanálisis
de los Foros del Campo Lacaniano

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Apellidos _____ Nombre _____

Dirección _____

Código postal _____ Ciudad _____ País _____

Teléfono _____ e-mail _____

IF-EPFCL

Foro de referencia _____

Miembro de Foro ☐

Miembro de Escuela ☐

Inscripción en...

	Solo Jornada	Jornada + Lunch + Gastrococktail & Concierto	Jornada + Lunch	Jornada + Gastrococktail & Concierto
Estandar _____	60 € ☐	147€ ☐	92€ ☐	115€ ☐
Colegios Clínicos IF-EPFCL (inscripto) _____	50 € ☐	137€ ☐	82€ ☐	105€ ☐
Estudiante (con justificante y menores de 28 años) _____	40 € ☐	127€ ☐	72€ ☐	95€ ☐

Modo de pago

☐ **Transferencia** bancaria a IBAN/BIC: ES43 0081 0377 9700 0135 3745 (Indicar **Nombre y Apellido** y referencia: **Jornada Europea**)

☐ **En efectivo** abonando el importe en secretaría del FPB, Aribau 127, ppal. 1, 08036 Barcelona, España.

Tarifas de Jornada

Estandar	60 €
Colegios Clínicos IF-EPFCL (inscripto)	50 €
Estudiante (con justificante y menores de 28 años)	40 €

Restauración

Lunch sábado 21 enero (13:30 horas)	32 €
Gastrococktail & Espectáculo sábado 21 enero (21:00 horas)	55 €

Enviar este BOLETÍN cumplimentado, por email o correo postal, acompañado del comprobante de la transferencia realizada.

por email >> JEEBarcelona@gmail.com

por correo postal >> Jornada Europea de Escuela, EPFCL-FPBarcelona. Aribau 127, ppal. 1. 08036 Barcelona, España.

INFORMACIÓN

Teléfono +34 934 108 317 de lunes a jueves de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00
www.ffcle.org/JE2017 · ana.westerhausen@gmail.com



LUNCH sábado 21 de enero al mediodía 13:30

ENTRANTES

- Triángulos de queso manchego
- Perla de Jamón Serrano Bellota con tomate
- Mini rústico de atún y tomate
- Mini rústico integral vegetariano
- Briox de crema de queso fresco y salmón ahumado
- Bol de ensalada Caprese. Vinagreta de oregano
- Triángulos de Tortilla Española

CALIENTES

- Croquetas de ave y jamón
- Fideua con sepia. Muselina de all i ioli
- Mini Pepito de hamburguesa casera con cebolla

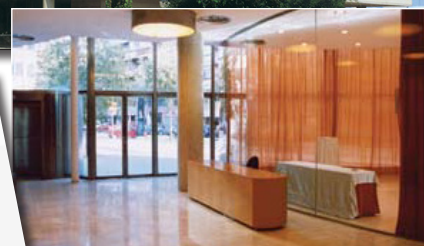
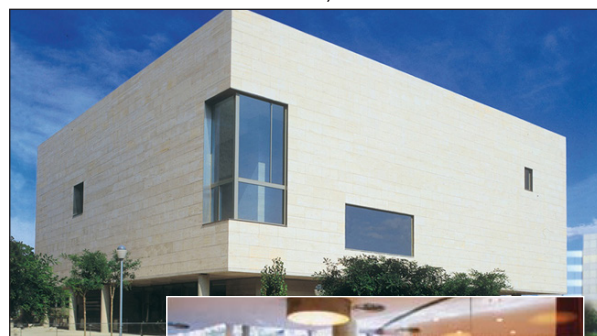
POSTRES

- Macarons
- Brocheta de frutas

BODEGA

- Vinos Sumarroca, Cervezas
- Aguas Minerales, Refrescos, Zumo de Naranja
- Café e infusiones

se servirá en las mismas instalaciones del Auditorio AXA, sede de las Jornadas



GASTROCOCKTAIL + CONCIERTO sábado 21 de enero a la noche 21:00

COCINA

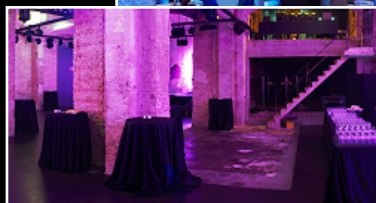
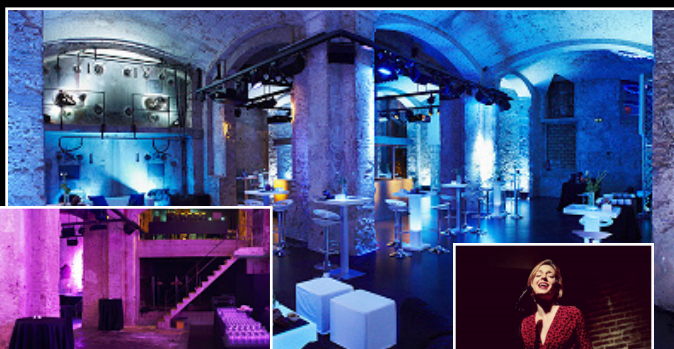
- Snacks gastronómicos
- Láminas y bastones de pan bacon
- Lionesas de queso
- Hojas verdes de pastrami con mascarpone el Café de París
- Brandada de bacalao a la llauna
- Tostada de paté 5 especies, gengibre y zanahoria escabechada
- Tabla de embutidos catalanes con pán de "coca" y tomate
- Croqueta de jamón ibérico
- Coca de recapte tradicional
- Flammkuchen gratinada
- Buffet de risotto de setas de temporada
- Brocheta de pollo con cebollitas y curry
- Mini burger iberica con salsa barbacoa
- Brownie con nueces
- Buñuelos de temporada

BODEGA

- Cervezas Moritz
- Aguas Minerales, Refrescos
- Finca Parera Claro 2015
- Do Penedés - Xarel·lo, Gewürztraminer, Chardonnay
- La Vinyeta Heus Negre 2015
- Do Empordà - Garnacha, Merlot, Cabernet Franc



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856



CONCIERTO

Jazz group & **Carola Ortíz**
(voz y clarinete)

En las antiguas bodegas de la Fàbrica Moritz Barcelona, espacio histórico del siglo XIX en el centro de la ciudad reconvertido por Jean Nouvel. Cocina del chef Jordi Vila y cervezas frescas producidas en el lugar.