



Journée Européenne d'École 2017

Barcelone

21/22 janvier

le savoir
du psychanalyste
et son savoir faire



Internationale des Forums
École de Psychanalyse
des Forums du Champ Lacanien

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____ Pays _____

Téléphone _____ Adresse électronique _____

IF-EPFCL

Forums d'appartenance _____

Membre de Forum ☐

Membre d'École ☐

Inscription...

	Uniquement pour la Journée	Journée + Déjeuner + Dîner & Concert	Journée + Déjeuner	Journée + Dîner & Concert
Standard	60 € ☐	147€ ☐	92€ ☐	115€ ☐
Élèves du Collège Clinique IF-EPFCL	50 € ☐	137€ ☐	82€ ☐	105€ ☐
Etudiants (justificative et moins de 28 ans)	40 € ☐	127€ ☐	72€ ☐	95€ ☐

Règlement par

☐ **Virement bancaire** à mettre l'organisme avant l'IBAN/BIC: **ES43 0081 0377 9700 0135 3745**
(svp: indiquer **Prénom et Nom** et référence «**Journée Européenne**»)

☐ **En espèces** auprès de la Secrétaire du FPB, Aribau 127, ppal. 1, 08036 Barcelona, España.

Tarifs de la Journée

Standard	60 €
Inscriptes a Collège Clinique IF-EPFCL	50 €
Etudiants (justificatif et moins de 28 ans)	40 €

Repas

Déjeuner samedi 21 janvier (13:30 hs.)	32 €
Dîner et Concert samedi 21 janvier (21:00 hs.)	55 €

Envoyer ce BULLETIN dûment rempli, par mail ou par la poste en l'accompagnant du justificatif de votre transfert.

par mail >> JEEBarcelona@gmail.com

par la poste >> Jornada Europea de Escuela, EPFCL-FPBarcelona. Aribau 127, ppal. 1. 08036 Barcelona, España.

BARCELONE INFORMATION

Téléphone (00)(34) 934 108 317 de lundi à jeudi de 12 à 14 hs. et de 19 à 21 hs.
www.ffcle.org/JE2017 · ana.westerhausen@gmail.com



DÉJENEUR samedi 21 janvier a 13:30 hs.

ENTRANTES

- Triangulos 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
- Triangulos de Tortilla Española

CALIENTES

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

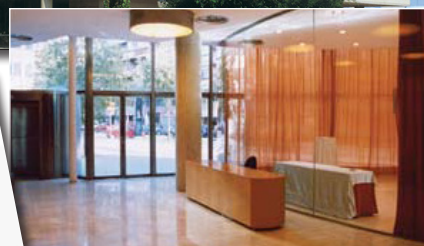
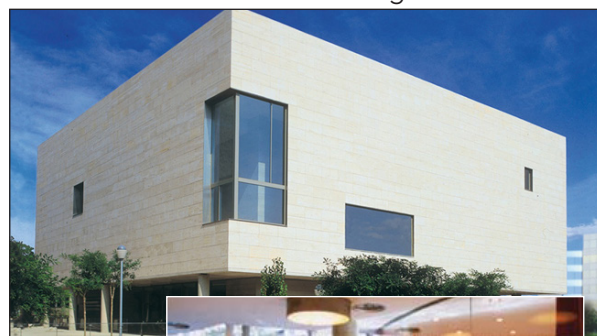
POSTRES

- Macarons
- Brocheta de frutas

BODEGA

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

Il sera servi dans l'Auditorio AXA, siège de la Journée



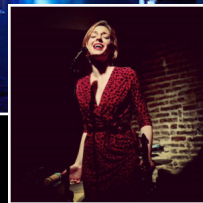
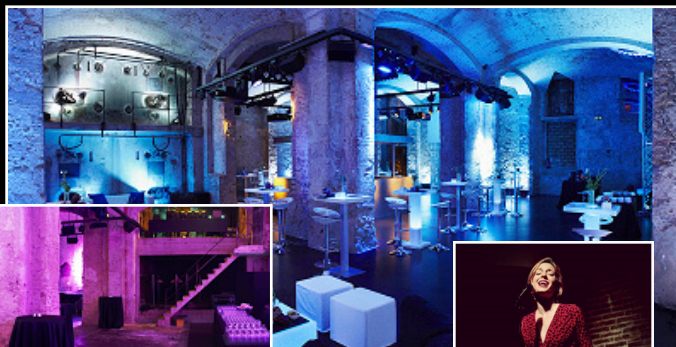
DINER + CONCERT samedi 21 janvier a 21:00 hs.

REPAS

- Snacks gastronomiques
- 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 especias, 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



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856



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

CONCERT

Jazz group & **Carola Ortíz**
(voix et clarinette)

Dans l'ancienne "bodega" de la Fabrique Moritz de Barcelone, espace historique du XIX siècle au centre ville, restauré par Jean Nouvel. Repas du chef Jordi Vila et bières fraîches produites sur place.