

**REPAS ANNUEL**

de

**AFHMP**

Les bonnes habitudes ont la vie dure.  
Le repas hongrois des retrouvailles était prévu le 18 janvier, puis le 25, puis le 19 et enfin le 26. Ouf !

Nous nous sommes retrouvés dans cette salle Lafage que nous avons découverte l'an dernier.

La salle est vaste, donne sur une cour où nos voitures ont pu se garer. Elle possède une pièce cuisine où nous avons amené une plaque chauffante et deux micro-ondes. (Elle possède même un vidéo-projecteur que nous pourrions utiliser le cas échéant).

La salle est insonorisée et les diverses discussions n'ont gêné ni les apartés ni le discours de bienvenue de la présidente. On a vu des échanges entre les différentes tablées.

Nous avons eu quatre défections pour raisons de grippe.

Nous avons retrouvé une bonne ambiance chaleureuse, familiale et des plats hongrois, français, vénézuélien, autrichien et espagnols.

**Tojásléves****Entrées et plats**

- Körözött
- Gulyás léves
- Tojásléves
- Saucisson ibérique
- Guacamole vénézuélien
- Taboulé de brocolis à l'avocat
- Franciasaláta
- Saucisson
- Salade de chou
- Quiche
- Salade de pommes de terre
- Tartinade au fromage blanc : carottes, radis et concombre

- Kolbásszal töltött karaj
- Pörkölt (Gulyás autrichienne traditionnelle)

**Fromages**

- Bethmale
- Fromage basque



### REPAS ANNUEL

Desserts, vins et convives

- Chocolats
- Pain d'épice
- Dessert choco-carotte
- Délice au café de Reims
- Toffees amandes
- Bonbons

### Desserts.

- Mandarines
- Riz au lait
- Fénétra
- Mézes krèmes
- Galette des rois à la frangipane
- Banana bread (avec gingembre et frangipane)
- Piano en chocolat

### Vins.

- Nyakas irsai oliver
- Elia côte de Gascogne Colombard
- Vin doux naturel du Roussillon
- Beaujolais tradition AOP 2024 Tirage de primeur Jean Loron



Férétra



Mézes krèmes

