



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO**  
Centro de Idiomas



**Francés Nivel 3**

**“Pour fêter l'anniversaire d'Emily”**

**Étudiants**

**Emily López Francisco**

**Juan Carlos Arias Moreno**

**Julio César Vázquez Hernández**

**Zady Franscellia de San José Vargas Espíndola**

**Professeur: Ángel Gatica Ramírez**

Chapingo, Estado de México, Mai 2019

# Présenter la planification d'un repas entre amis

## Le type de repas (le justifier)

Repas typique de notre pays

Pour fêter l'anniversaire d'Emily, nous avons choisi la cuisine typique de notre pays parce qu'elle l'aime beaucoup

## Le lieu

La maison où habite Zadya



## La date

2 juin 2019



## Le nombre d'invités

Nos invités prendront un compagnon (nous ne les connaissons pas)

- Zadya
- Emily
- Juan Carlos
- Julio
- Le professeur Gatica



## Le menu

### L'entrée

Chalupas poblanas

### Le plat principal

Arrachera marinada

### Les boissons

Eau d'horchata

### Le dessert

Rouleau de goyave



# L'entrée



# Chalupas poblanas

C'est un plat typique de Puebla à base de tortilla, de bœuf, de sauce rouge ou verte et d'oignon.

# **Le plat principal**



# Arrachera marinada

---

•L'arrachera marinée est un plat typique du Mexique, avec du bœuf mariné à la bière, du citron, du poivre noir, de l'ail, du vinaigre, du vin rouge, du sel et de la sauce anglaise

# La boisson

# De l'eau d'horchata

**L'horchata c'est une boisson à base de riz typique et traditionnelle du Mexique, c'est une boisson délicieuse et rafraîchissante.**



# **Le dessert**

Le rouleau de goyave est un dessert typique de l'État de Guanajuato, à base de goyaves mûres avec une garniture aux noix et à la cajeta

# LE ROULEAU DE GOYAVE ( ROLLO DE GUAYABA)



# Liste d'achats.

# Chalupas poblanas

1 kg de tortillas de maïs  
¼ kg de saindoux  
½ kg de tomates rouges  
½ kg de tomates vertes  
¼ kg de piments  
½ kg de viande de bœuf  
1 oignon  
Sel au goût



# LISTE D'ACHATS

- 3 kg de boeuf
- 3 canettes de bière
- 3 citrons
- 1 cuillères à soupe de poivre noir
- 9 gousses d'ail
- 9 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 12 cuillères à soupe de sel
- 6 cuillères à soupe de sauce anglaise



Arrachera  
marinada



# De l'eau d'horchata

Liste d'achats

-250 gr de riz

-3 bâtons de canelle

-1 boîte de lait concentré

-2 litres d'eau

-1/2 cuillerée d'extrait de vanille

- Du sucre

# LE ROULEAU DE GOYAVE

## LISTE D'ACHATS

- ½ kilo de goyaves mûres
- 1 morceau de piloncillo déchiqueté
- 1 litre d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sucre
- noix hachées
- cajeta



Merci beaucoup pour  
votre attention