



PROGRAMME DU 5^E BATIZADO

Vendredi 24 juin 2022 dès 18h30

Roda d'ouverture à l'académie de Malley

Chemin du Martinet 7B / 1007 Lausanne

<https://goo.gl/maps/X1XM6gooi4Rt49at8>

Avec tous les invités du Brésil, Europe et Suisse

18h30 à 19h15 priorité aux enfants

À partir de 19h15 roda ouverte !

Dès 21h00 apéro dinatoire: sur place il y aura de quoi se restaurer mais n'hésitez pas d'amener des spécialités culinaires ou boissons qui vous tiennent à cœur de partager.

Remarque : attention il n'y a pas de place de stationnement directement sur place.

Metro M1 arrêt Malley / Train gare de Malley / Parking Relais de la Bourdonnette + 1 arrêt de métro

Samedi 25 juin 2022 dès 10h00

De 10h00 à 18h00

Workshops de capoeira au Centre socioculturel de la Bourdonnette

Route de Chavannes 201 / 1007 Lausanne

Workshops avec les capoeiristes invités du Brésil, d'Europe et de Suisse

Stationnement au Parking Relais de la Bourdonnette en cas de longue durée de stationnement.

<https://goo.gl/maps/vDajzdL7bSvjB7x1A>

Dès 19h00

Rodizio (grillades de viandes sur épées à discrétion) ouvert à tous, parents, amis, famille, etc.

Centre socioculturel de la Bourdonnette

Route de Chavannes 201, 1007 Lausanne

Animation spéciale Samba de Roda avec Mestra Claudinha

Batucada avec Mestre Papa

24h00 fin

➤ **annexe 1 : menu rodizio**

Dimanche 26 juin 2022 dès 14h00

Batizado et changement de ceintures de capoeira

Au centre socioculturel de la Bourdonnette

Route de Chavannes 201 / 1007 Lausanne

13h00 ouverture des portes

14h00 début de l'événement de capoeira passage de ceinture des enfants

17h00 fin du batizado et roda ouverte

18h00 Muqueca de despedida



ANNEXE 1: MENU RODIZIO

RODIZIO DE CHURRASCO

1. **Picanha** : aiguillette de rumsteak
2. **Alcatra** : aiguillette baronne
3. **Lombo** : cou de porc
4. **Carneiro** : agneau
5. **Frango** : pilon de poulet
6. **Linguiça** : saucisse de porc
7. **Picanha no alho**: aiguillette rumsteak à l'ail
8. **Alcatra com alho** : aiguillette baronne à l'ail
9. **Coração de frango** (cœur de poulet).
10. **Peru com bacon** (dinde au lard),
11. **Presunto** (jambon),
12. **Vitello** (cou de veau)

BUFFET CHAUD ET BUFFET FROID

Arroz: riz blanc

Feijoada: haricots noirs à la viande

Salada: salades verte, tomates, carottes, concombres

Vinagrete: brunoise de tomates, oignons, poivrons et coriandre

Farofa: farine de manioc préparée

Pão : pain

DESSERT / CAFE

Abacaxi con canela: ananas grillé caramélisé à la cannelle

Café de cafetière italienne, sucre, crème

Brigadeiros : truffes brésiliennes

BOISSONS

Vin, bière, minérale, guarana

Tarif Fr. 50.-/ personnes (boissons minérales incluses)

Gratuit pour les enfants

Réservation conseillée