

# **WELCOME TO CMS ECAL**

## **VFE upgrade Workshop**

**at CEA-Saclay 12-13 May 2016**

**you succeeded in reaching  
your destination**

**CEA-Saclay INSTN room 112**

**Congratulations !**

# Internet access

- **for non CEA-Saclay members :**

wifi network is **popov**

form to be signed up at INSTN building entrance  
it contains your id and password

- **for CEA-Saclay members :**

wifi network **maxwell** (with the extended mobipass)

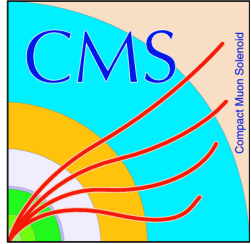
warning : CEA members are not allowed to use popov  
if trying → will face serious consequences with CEA DCS

- **also possible for all :**

**eduroam** (if you have already setup your laptop accordingly)



# Lunches



## at restaurant 2 of CEA Saclay

- walking distance from room 112 (~ 5mn)  
our room 112 will be closed during lunch
- for non CEA members prices are 10.60 euros/lunch  
typically : first course + main course + cheese + dessert  
(coffee : extra 0.39 euros to be order at the cashier )
- we will have a dedicated cashier line (line n<sup>o</sup> 1) where it will be possible to pay (cash or credit card ... better with credit card)
- we should in principle have reserved table marked by the name of our workshop and the CMS + Irfu logo

# Lunches

## at restaurant 2 of CEA Saclay

12/5

13/5

Restaurant 2	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Prestation	points	Prestation	points	Prestation	points	Prestation	points	Prestation	points
Hors d'œuvre	Pâté en croûte *	4	Guacamole et tortillas	8	Salade frisée et gésiers confits	7	Avocat mayonnaise	6	Légumes grillés à la féta	6
PLAT 1	Tranche de foie de veau aux oignons	11	Brochette de dindonneau Mexicaine	11	Osso bucco de dinde sauce tomate	11	Spaghetti bolognaise	10+3 =13	Cuisse de poulet à la diable	11
PLAT 2	Poulet rôti fermier et son jus	14	Travers de porc Tex Mex*	20	Cheese burger Italien	16	Rôti de veau aux petits oignons	16	Sauté de bœuf aux olives	16
POISSON	Filet de merlu matelote	11	Mahi Mahi Cancun	16	3 Beignets de poissons sauce aioli	11	Filet de lieu aux herbes	11	Filet de julienne au beurre blanc	11
PLAT 3	Rôti de bœuf Paloise	16	Chili con carne Latino	14+3 = 17			Moules à la crème + Frites	13+3 = 16		
Piet végétarien	Quiche aux asperges	15	Œufs Brouillés Acapulco	8	Crumble aubergine chèvre tomates	11	Gratin de carottes blo	9	Lasagne végétarienne	11
PÂTES FRAÎCHES					Tagliatelles carbonara*	16			Triangoli al pesto	17
PIZZA	Pizza milanaise (bœuf, oignons, tomates)	12	Pizza Mexicaine * (Saucisse, coulis, basilic, maïs, jalapeno, coulis tomate)	14	Pizza au thon	12	Pizza au chèvre	12	Pizza orientale (merguez)	12
GRILLADE 1	Brochette de porc marinée provençale*	11	3 Merguez	11	Hamburger de veau	8	Andouillette aux deux moutardes*	10	Steak de tranche	11
Frites	Frites	3	Frites	3	Frites	3	Frites	3	Frites	3
Féculent / Légumineuse	Pomme de terre au four	3	Riz au maïs	3	Spicy potatoes	3	Spaghetti	3	Riz long au thym et romarin	3
Légumes 1	Tomates grillées	3	Haricots verts à la Mexicaine	3	Haricots beurre	3	Emincé de poivrons et courgettes	3	Petits pois aux oignons	3
Légumes 2	Printanière de légumes	3	Haricots rouges pimentés	3	Navets confits au miel	3	Gratin d'épinards	3	Chou-fleur au paprika	3
DESSERT	Nid d'abeille	7	Pina Colada (ananas, rhum, sucre, lait de coco, crème)	7	Tarte aux pommes et noix	6	Poire au chocolat	5	Fondant au chocolat	9

# Workshop dinner on thursday 12/5

Bouillon des Colonies in Paris, 3 rue Racine 75006 Paris

<http://www.bouillondescolonies.com/en/>

## Menu Art Nouveau 1

**35 € TTC** par personne <sup>(1)</sup>

+ 19 euros for aperitifs and wine

Risotto de cèpes et Parmesan,  
palet de lait parfumé au foie gras  
\*\*\*

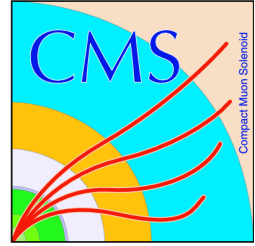
Paleron de bœuf au vin rouge,  
purée de carottes et panais  
\*\*\*

Crème brûlée maison  
parfumée au sirop d'érable

**we are expected on 19h30 latest – be on time !**

# Dinner





**it is now time to enjoy  
the workshop**