

Dîner-spectacle au Show-Biz le Samedi 23 Janvier 2016 à partir de 20 heures

Il doit obtenir un comprimé adore fiable dans la pharmacie régionale de Montpellier ici . Bien sûr, vous devez continuer à bénéficier de l'acquisition. Maintenant, je sais comment obtenir des médicaments génériques et de marque. [viagraonline24](#) ACHÉTER DU Générique VIAGRA EN LIGNE Éveiller en vous un homme de pouvoir! viagra prix Natural activité amélioration de la Puissants orgasmes De longue durée de la dysfonction érectile VÉRIFIER LES PRIX Auteur Dr Alexandro Beret Exclusivement composition naturelle Sûr et sans dépendance cent pour cent de plaisir pour les deux Ce que les problèmes sont résolus: Avec une instabilité de l'érection de quatre-vingt-seize% des cas avec l'insuffisance de l'excitation de la 89% des cas avec l'éjaculation précoce de 92% des cas avec une réduction de la sensibilité et de la faiblesse des orgasmes d ' 95% des cas Des études cliniques impliquant 1500 Les hommes avec différentes fonctions sexuelles Les sphères ont généré l'efficacité du développement de la drogue VOTRE RESELLENTS DÉJÀ APRÈS UN COURS 'augmentation de la durée des rapports sexuels au moins 2 fois Le renforcement de l'immunité Améliorer le travail de l'appareil génito-urinaire et le système cardiovasculaire Diminution de la psychoaffectifs a nxiety Une puissante rafale de puissance et de vigueur Vive les sensations pendant les rapports sexuels Le renforcement de la libido Complet, pas flous, orgasme La croissance de la masse musculaire Des érections sans pépins Qu'est-ce que le citrate de sildénafil Viagra? Les petits comprimés en forme de losange avec l'inscription « VGR 50 », « VGR 25 », « VGR cent » indiquent la présence de citrate de sildénafil les chiffres sur les comprimés sont la teneur en ingrédient actif en milligrammes.

Le samedi 23 janvier à partir de 20h00 : La formule dîner-spectacle qui aura lieu au restaurant le Show Biz à Saint-Marcel-les-Valence sera inédite et pleine de surprises scéniques.

Le pianiste et compositeur Anthony Tatarian organise en collaboration avec le restaurant le Show Biz une soirée exceptionnelle, le samedi 23 janvier à 20h00.

Le repas sera totalement arménien, préparé traditionnellement, faisant référence à de nombreuses spécialités. Outre ces saveurs venues du cœur de l'Arménie, derrière le rideau s'ouvrira un spectacle inédit.

Marine Grech, la jeune chanteuse saint-marcellinoise, offrira ces dernières créations artistiques, en chanson bien sûr.

Au programme de cette soirée : Duo D'Am composé de la chanteuse Marine Grech et Anthony Tatarian, mais également le chanteur à la voix mélodieuse Filip B, le joueur de Duduk, reconnu nationalement Levon Chatikyan, des danses arméniennes, de nombreuses autres surprises scéniques, des interprétations sous couvert de paillettes et d'humour, mais aussi David Reybier avec son one man show « *Mises en scènes gourmandes* ».

Pour couronner le tout vous pourrez apprécier son comté JuraFlore 24 mois d'âge « *Fort des Rousses* », médaille d'or 2015.

Une présentation d'un des derniers singles de Duo D'Am sera diffusée en avant-première, « Cent ans déjà », en mémoire au génocide arménien.



Dîner-spectacle restaurant le **Show Biz**, rue du Commerce - Les Plaines, à Saint-Marcel-les-Valence

Samedi 23 janvier

À 20h00

Les places étant limitées, réservez dès à présent au 06 61 21 66 45 ou 06 61 21 66 45.

**Le Réveillon du Noël apostolique
arménien, fêté le 5 janvier au soir**



En Arménie, aux USA par les Arméniens d'Iran, le calendrier diffère: étant des Chrétiens apostoliques, le Noël est célébré le 5 janvier au soir par l'Eglise apostolique arménienne . A Noël, en Arménie, les traditions sont respectées par certains.

Chaque famille prépare Noël selon un rituel. Chaque membre de famille a son rôle bien précis. Les traditions passent de génération aînée à la jeune génération: Ils apprennent la cuisine arménienne à leurs filles et à leurs belles-filles, qui devront préserver la tradition. En Arménie, la table de fête idéale est celle sur laquelle il n'y a plus de place une fois tous les plats présentés.

La préparation des repas de fêtes commence tôt le matin. Les grands-mères préparent le pain traditionnel, appelé lavach . On prend de la farine, on ajoute le vin, le sel, on mélange avec de l'eau, on laisse reposer la pâte deux, trois heures, et puis on met au four (autrefois on l'appellait tonir, qui se trouvait dans le sol. Le lavach cuisait très vite, une minute pendant qu'il est collé au mur de tonir. C'est une technique millénaire. Pour l'entrée, les femmes préparent le dolma (sarma) : de la farce de mouton, des légumes entourés dans une feuille de vigne. Et les hommes s'occupent eux du barbecue.

Il faut remarquer quelques similitudes avec le Moyen-Orient: "Quand les jeunes femmes vont se marier, elles doivent savoir faire 60 choses différentes: servir la table, cuisiner, tricoter...". Comme au Moyen-Orient, la place des hommes et celle des femmes ne sont pas interchangeables, mais l'exception arménienne est ailleurs : il y a du vin à table.

Bien sûr en 2022 la famille arménienne est plus moderne & s'adapte aux pays où la diaspora est disséminée /. Les Arméniens d'Iran préparent le **Coucou** & le poisson très sec . Il y a aussi de la salade de pommes de terre appelée **salade d'olivier** .

En Arménie , les cadeaux ont été donnés le 31 décembre au soir. Le 6 janvier est plus une tradition religieuse.

SOURCES: http://www.francetvinfo.fr/decouverte/noel/video-un-repas-de-fete-en-armenie_775211.html