

Speed Pizza 2015

Un film Club

Réalisé par le Club Audiovisuel du Bouchet 2013

Distribution des rôles

Isabelle DENOIS	<i>(La maîtresse)</i>	Monique LAFONT
Jacques LAVOIE	<i>(L'amant)</i>	René HERDIER
Nicole VAUGLAN	<i>(La standardiste)</i>	Katinka CLAVIER-LAVAL

Scénario & Découpage Technique

Jean-Pierre CLAVIER

Prises de Vues & Montage

Jean-Pierre CLAVIER

Olivier DARNAY

Infographie & Animations

Olivier DARNAY

Logistique - Restauration & Making Off

Michel DESGRANGES

Remerciements

Médiathèque de Vert-le-Petit
Le Petit Bouchon - Vert-le-Petit
Municipalité de Carcassonne
Société DURAND - Carcassonne
Garage de l'Avenir - Carcassonne
Pharmacie du Canal - Carcassonne

SPEED BANK INTL™, SPEED ASSUR LTD™, JURISHHELP©, SPEED PARAPHARMA SA™ et SPEED INVESTIGATIONS© (Bureau de Paris) sont des marques déposées de SPEED PIZZA SA™.

Les logiciels SPEED DATA BASE©, SPEED VIDEO TRACKING©, SPEED DATA CONNECT© et SPEED DECRYPT© sont des marques et produits brevetés et déposés de SPEED PIZZA SA™.

DIPROMEX© et ZIPROVAX© sont des marques déposées de SPEED PARAPHARMA SA™.

*VISTA™, AMERICAN EXCESS™ et MESTER CARD™ sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.
Tous droits réservés.*

RECETTE DU COKTAIL AFROBLACK

Ingrédients

2 cl. de Cointreau
2 cl. de Gin
2 cl. de Rhum Blanc
2 cl. de Tequila
2 cl. de Vodka
2 cl. de liqueur de cacao brun
1 cl. de crème liquide
Cola

Préparation du cocktail

Versez le Cointreau, le Gin, le Rhum Blanc, la Tequila, la Vodka, et la liqueur de cacao brun dans le shaker et secouez énergiquement.

Versez ensuite le contenu du shaker dans un verre refroidi avec des glaçons, puis le compléter avec le cola.

Versez délicatement la crème liquide à la surface sur le dos d'une cuillère.

Placez une cerise piquée d'un cure dents sur le bord du verre.