



**Amicale des sommeliers du Québec**  
**Section Cœur-du-Québec**  
**Banquet de la St-Vincent**  
**25ème Anniversaire de la section**  
**Samedi le 28 janvier 2023**



Chers Amicalistes,

Cette année, nous retournons à nouveau au Collège Laflèche pour célébrer notre 25ème anniversaire.

Nous privilégions cet endroit car il permet aux étudiants en hôtellerie de mettre en pratique ce qu'ils ont appris. De plus, les frais de services prélevés serviront au financement de leurs activités. Quoi de mieux que de nous faire plaisir et leur faire plaisir !!!

Alors joignez-vous à nous pour célébrer !!!

Nous espérons que ce menu saura vous plaire !  
Les places étant limitées, nous vous invitons à vous inscrire rapidement.

Cheers!



Au plaisir de vous voir !!!

Cette activité s'offre bien comme présent de Noël !

Votre comité organisateur :

Yannick, François & Marc

**N.B. La réception de votre paiement confirme votre inscription.**

*Samedi le 28 janvier 2023*

**Heure : 18h00**  
**Endroit : L'Escarbille**  
**Collège Laflèche**  
**1687 boul. du Carmel**  
**Trois-Rivières**

<i>Date réservation</i>	<i>Membre</i>	<i>Non Membre</i>
<i>Avant le 20 janvier</i>	<b>135\$/pers</b>	<b>150\$/pers</b>

**POUR RÉSERVATION**

**Marc Bellemare**

Courriel: [h.m.bellemare@cgocable.ca](mailto:h.m.bellemare@cgocable.ca)

**Courrier**

**Amicale des Sommeliers du Québec**  
**C.P. Côte Rosemont, C.P. 20020**  
**Trois-Rivières, Qc G8Z 4T9**

**RÉSERVEZ TÔT**  
**LES PLACES SONT LIMITÉES**

**APPORTEZ VOS VERRES**

**SOIRÉE SANS FUMÉE, SANS PARFUM**

**ACTIVITÉ RÉSERVÉE AUX 18 ANS ET PLUS**



L'organisme TZ MAURICIE sera disponible pour vous raccompagner en fin de soirée.

# AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC

SECTION CŒUR DU QUÉBEC

## BANQUET DE LA SAINT-VINCENT

LE 28 janvier 2023

### MENU

*Lanson Le Rosé Brut Champagne, France*

#### Premier service

St-Jacques poêlés, mousseline de Romanesco, jambon Serrano fumé et séché

*Blanc de Blanc, Château Ksara, Liban 2021*

#### Marmite fumante

Velouté de topinambours, huile de truffe et espuma de parmesan

*Domaine Baud, Côtes du Jura Deux grains de Paradis, France 2016*

#### Troisième service

Trou normand, glace de pastèque à la grappa

#### Quatrième service

Grenadin de veau, croûte d'herbes et citrons confits

*Château Gaillard, St-Emilion Grand Cru, France 2009*

*Marion Valpolicella Superiore, Italie 2018*

#### Cinquième service

Assiette de fromages du Québec

*Sauternes, Lions de Luduiraut, France 2010*

#### Sixième service

Cake renversé à l'orange sanguine caramélisé et truffe au Grand Marnier

*Donnafugata Ben Ryé, Italie 2019*

Thé, café, tisane