

3^e édition Gala des Grands Chefs

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE

au bénéfice de



Société
canadienne
du cancer

Canadian
Cancer
Society

VENDREDI
15 OCTOBRE 2010 À 17 H 30
AU CHÂTEAU BROMONT

PARTICIPATION : 175 \$
REÇU POUR CRÉDIT D'IMPÔT DISPONIBLE

Menu 7 services

Canapés

Bouchées de sushis de dindon à la façon
d'osso-bucco et son gremolata

Entrée chaude

Poitrine de canard du Lac Brome, anisée et acidulée
de pommes vertes, compote de courgettes au sirop de
cidre de glace

Entrée froide

Princesse de l'Estrie au beurre de pommes Cortland
de St-Césaire, salade de pois chiches yogourt
cardamome et safran, coulis au mistral et fraises

Potage

Potage à la citrouille façon grand-mère Cécile et
son tartare de tomates d'automne à la coriandre

Plat principal

Agneau - Le carré rôti, le gigot confit en rouleau
imperial, laque de mangue, citron & romarin

Fromages

Bleu Brie au porto et mousse de Cendrillon
poires au vin et aux épices

Dessert

« La symphonie de Boissy »

CHACQUE PLAT SERA ACCOMPAGNÉ D'UN VIN SÉLECTIONNÉ
PAR LA SOMMELIÈRE HÉLÈNE DION

7 GRANDS CHEFS UNIS CONTRE LE CANCER

CONG-BON HUYNH

MORENO TOMEI

JACQUES POULIN

MÉLANIE GAGNON

MARTIN GAGNON

GERRY DELLI COLLI

LUC BOISSY



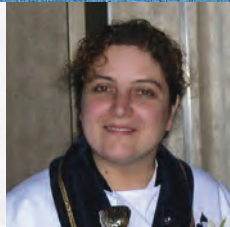
INSTITUTION
LE DINDON DU QUÉBEC



RESTO-PUB MACINTOSH



CHÂTEAU BROMONT



AUBERGE
STE-CATHERINE DE HATLEY



ATELIER ARCHIBALD



VIGNOBLE LE CEP D'ARGENT



CLUB DE GOLF DE LA
VALLÉE DU RICHELIEU

RÉSERVATIONS : ALAIN SENÉCAL 1.877.222.1665 - ASENICAL@QUEBEC.CANCER.CA OU ARIANE CLOUTIER : 450.531.6193