



MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Communiqué
Pour diffusion immédiate

Les plaisirs de la table de retour sur le site extérieur de MEL **Des Escales gourmandes à faire saliver !**

Montréal, le jeudi 21 février 2013 — Fortes de leur mégasuccès l'an dernier, les **Escales gourmandes** s'emparent à nouveau du site en cette 14^e édition de **MONTRÉAL EN LUMIÈRE** présentée par **RBC** ! Une fois de plus, elles raviront les plus exigeants des gourmands, offrant une impressionnante variété de saveurs pour tous les budgets... tout en offrant quelques clins d'œil à notre **grande ville à l'honneur, Buenos Aires**, et notre **ville américaine vedette, Philadelphie** !

Comme l'an dernier, l'expérience festivalière des visiteurs se verra considérablement bonifiée puisqu'il est désormais possible de faire la fête plus longtemps, par exemple en venant souper sur le site directement après le boulot ou l'école. Mieux, on peut même composer son repas dans les différents kiosques et le déguster dans nos sphères chauffées, avant d'aller assister à nos activités et nos spectacles gratuits !

Voici un aperçu du menu qui s'offrira dès ce soir aux festivaliers :

Un site extérieur... à croquer !

- **SAQ express** : vins, vin chaud, alcools, bières, café alcoolisé, saucisses et guimauves sur bâton à faire griller sur brasero.
- **Bar laitier** : chocolat chaud, lait à l'érable, berlingots de lait et *churros* avec *dulce de leche*.
- **Amarula** : café Amarula et Amarula sur glace.
- **Porto Cabral** : une variété de portos (10 ans, 20 ans, *vintage*, blanc) ou un porto dans une coupe en chocolat.
- **Café Jura** : café expresso, cappuccino, café alcoolisé et *churros*.
- **Le Petit Balmo** (tente du Balmoral) : sandwichs *Philly cheesesteak* et bretzels géants maison.
- **Parilla** par **L'Atelier d'Argentine** : son « BBQ » géant, ses sandwichs *vacio* (bœuf) et *cerdo* (porc), ses *empanadas*...
- **Gaufres** : des gaufres belges, nature et au chocolat à se mettre sous la dent.
- **La Baraque à frites** : les incontournables frites et la poutine.
- **Maison du chocolat** : le meilleur du chocolat avec les produits de **Rocky Mountain Chocolate Factory**.
- **Dômes géodésiques BISTRO SAQ** : **Côté salle à manger** — assiettes de fromages, fondue parmesan, soupe, cuisses de canard confites, bœuf bourguignon, vins argentins... **Côté à emporter** — vins, vin chaud, alcools, bières et de savoureux plats pour emporter.
- **Sphère Provigo**: les saveurs du terroir proposées par des producteurs d'ici.
- **Bar Rickard's** : bières Blonde, Dark, Red, White et Oakhouse, chorizo, saucisses d'Argentine et guimauves sur bâton à faire griller sur brasero.
- **Bar MEL** : vins, vin chaud, alcools, bières.
- **Bars MEL Nuit blanche** : bières et alcools.
- **Zone Bell** : tire d'érable sur neige !

Soirée spéciale dégustation Bistro SAQ

- Soupe : consommé de canard et son effiloché, confit, maïs et orge
- Bouchées froides : trio de canard Rougié aux fines molécules de vin blanc argentin — rillettes, pâté de foie gras, foie gras au torchon
- Plat principal : magret de canard Rougié Périgourdine et escalope de foie gras poêlé au Mycryo accompagné d'orge perlé et de légumes
- Dessert : *Xangos* (crème de fromage et *dulce de leche* dans une pâte frite)
- **Mercredi 27 février, 18 h**
- **Billets : 65,31 \$, incluant vins, service, taxes et frais de billetterie.**
- **Réservation : 1 855 790-1245 • ticketmaster.ca**