



LA SOCIÉTÉ DES
CHEFS, CUISINIERS & PÂTISSIERS
DU QUÉBEC

RÉGION DE MONTRÉAL

LE CHEF EXÉCUTIF **PASQUALE MARZANO**
VOUS DONNE RENDEZ-VOUS AU

SOUPER ANNUEL DE LA ST-VALENTIN 2013

SAMEDI 9 FÉVRIER 2013
17 H 30 COCKTAIL – 18 H 30 SOUPER

Restaurant Le Sainte-Rose
451, boul. Curé Labelle, Fabreville (Québec) H7V 2P3

BAR PAYANT

REPAS DE 6 SERVICES INCLUANT UNE BOUTEILLE DE VIN POUR DEUX

MUSIQUE ET ANIMATION

INFO

GILLES DESCHÊNES, TRÉSORIER
SCCPQ /RÉGION DE MONTRÉAL

gilles.deschenes@videotron.ca

450 978-1964

PRIX

85\$ / personne (taxes et service inclus)

Libeller votre chèque au nom de la
SCCPQ /RÉGION DE MONTRÉAL

123, 69^e Avenue, Laval (Québec) H7V 2N7



LA SOCIÉTÉ DES
CHEFS, CUISINIERS & PÂTISSIERS
DU QUÉBEC

RÉGION DE MONTRÉAL

MENU ST-VALENTIN 2013

Cocktail « Romance »

Canapés chauds et froids

Entrées en douceur

Plateau d'antipasto Méditerranéo

Truite fumée et calmars frits

Minestrone « Don Giovanni »

Rotolo « Amoroso »

(pâte farcie au ricotta et aux asperges),
sauce crémeuse gratinée au Grana Padano

Sorbet « Valentino »

Granité au citron arrosé de Limoncello

De la tendresse à la séduction

Filet mignon Angus grillé,
sauce au cognac et champignons sauvages
et crevettes façon « Casanova »,
risotto au safran et bouquet de légumes

Dégustation « Passionante »

Fromages fins du Québec et fruits frais

Le Septième ciel

Petit cœur, un délice de notre pâtissier
René Derrien de la Pâtisserie Bel-Air