



Menu et déroulement

17 h 45 Arrivée des invité.e.s et cocktail de bienvenue

- Musique d'ambiance proposée par les élèves du Collège.
- Bar à huîtres & service de bouchées par les élèves de la concentration d'art culinaire : blinis au saumon fumé, boules chèvre et raisin, mini-sandwichs aux œufs.
- Réseautage, photobooth et visite de l'encan : misez en ligne dès le 25 mai!
- Prosecco et vin blanc servis au plateau, autres options disponibles au bar.

18 h 45 Entrée en salle et premier service

- Burrata du Québec sur lit de tomates ancestrales confites.
- Service du vin par l'équipe du Rizz.

19 h 30 Service du primi piatti

- Cavatellis nappés d'une sauce tomate et basilic, servis avec *Bomba Calabrese*.

20 h 15 Service du plat principal

- ½ homard travaillé par invité, *farro* parfumé à la bisque, asperges et poivrons rôtis. (Plats alternatifs : bœuf braisé sauce demi-glace ou option végété — poivron farci au *farro*).
- 10 homards entiers supplémentaires déposés à chaque table.
- Station de homards pour la suite jusqu'à épuisement des stocks.

21 h 15 Prestation du band Shine et animation festive

21 h 30 Service du dessert et fin de l'encan

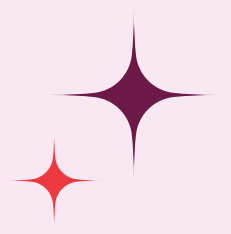
- Crème aux fruits de la passion, gracieusement offerte par Piri Piri, et café servis à table.
- Récupération des lots de l'encan.

22 h 00 Tirage et début de la soirée dansante

- Début du service de bar payant.
- Soirée dansante avec DJ et du band disco *Shine*.

23 h 00 Présentation des tables gourmandes de fin de soirée

- Stations de gourmandises sucrées et salées + bar à poutine.
- Service de raccompagnement disponible aux frais des participants.



MERCI À NOS PARTENAIRES

GROOVY

DEPUIS • SINCE 1918

**courchesne
larose**



EVENTA

FUNKY



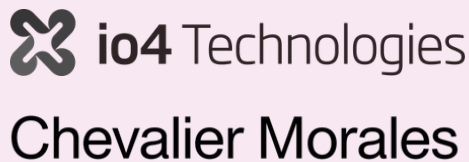
SOUL



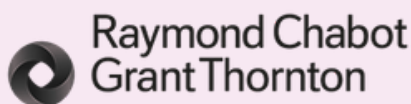
Banque Scotia MD

BATIVAC

TECHNO



POP



REMIX

SATOV



Merci à nos
commanditaires
alimentaires



DEPUIS • SINCE 1918

**courchesne
larose**

