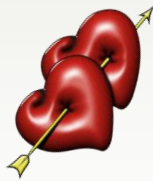




# Réseautage social

Par Bernard Vachon, ing.  
Responsable du comité

## *Souper gastronomique St-Valentin Vins et fromages*



**En collaboration avec  
M. Marcel Bouchard  
Propriétaire de l'Auberge des 21**

**Auberge des 21**  
621, rue Mars, Ville de la Baie

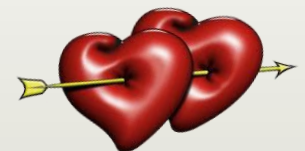
**Le vendredi 10 février 2012  
18 h**

Coûts: 70 \$/pers ingénieurs/conjoints  
75 \$/pers pour les autres  
Taxes, services inclus

**Nombre limité à 85 personnes**

- Service I** Fromages doux : Brie de Saint-Cœur de Marie, chèvre crème de Ste-Rose du Nord (plus un à confirmer selon les disponibilités) et une charcuterie.
- Service II** Crème de céleri aux pommes et cidre, croûton chaud au Reblochon.
- Service III** Dindonneau farci au Suisse de St-Fidèle et jambon de St-Prime en croûte de fines herbes et champignons séchés, sauce aux canneberges séchées.
- Service IV** Fromages forts : 3 sélections de la région (14 Arpents de St-Gédéon, Grandmont & Vieux Cheddar Boivin de 7 ans (réserve des Patrons) plus une charcuterie.
- Service V** Dessert surprise au fromage. Café

**L'accompagnement de vins sera présenté  
par le sommelier de l'Auberge des 21**



Réservation auprès de Clairette Pepin 1 800 480-2470  
Expédier chèque avant le 3 février 2012 à  
OIQ Saguenay-Lac-St-Jean, Succursale Racine,  
Case postale 8205, Chicoutimi (Qc.) G7H 5B7  
[regionale@oqsaglac.com](mailto:regionale@oqsaglac.com)