



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