

SOUPER - DANSANT- NOËL

Région Laurentides



Venez fêter avec nous au Restaurant CHEZ MILOT à Boisbriand.
Sortez vos souliers, amenez votre bonne humeur et laissez-vous entrainer
sur la piste de danse avec la musique de notre D.J.

DATE Vendredi, le 1^{er} décembre 2023
EMPLACEMENT RESTAURANT CHEZ MILOT
ADRESSE 394 chemin de la Grande-Côte,
Boisbriand
HEURE D'ARRIVÉE 17 h
COÛT MEMBRE : 65 \$ NON-MEMBRE : 79 \$
(taxes et pourboire inclus)



CONJOINT·E ET INVITÉ·E SONT LES BIENVENUS
DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 23 NOVEMBRE 2023

Un menu gastronomique vous sera servi (voir page annexée) et le choix se fera sur place.
Les boissons non alcoolisées, la bière et le vin sont à vos frais.
Réservez tôt car uniquement 60 places sont disponibles.
Il vous est possible de réserver des places pour des groupes,
à vous de nous l'indiquer sur le coupon-réponse.



PERSONNE RESPONSABLE POUR INFORMATIONS
JOSÉE SAVARD 514-916-5564, amicale.laurentides@outlook.com

PERSONNE RESPONSABLE POUR RÉSERVATIONS
LUCIE DUHAIME 514-686-7599, amicale.laurentides@outlook.com



La région ayant modifié son mode de paiement,
(veuillez supprimer le virement à Lucie Duhaime)



Paiement par virement Interac : amicale.laurentides@outlook.com, réponse : retraite
inscrire toutes les informations du coupon-réponse dans le message du virement. Exemple: souper
dansant, Josée Savard, conjoint Jacques Cyr, invités Marie et Joe Bloe, 514-916-5564, réservez une table
à Josée. À noter, allergie bananes pour Joe.

Paiement par chèque : Payable à Lucie Duhaime. Réserver votre place à Lucie avant de poster le
tout. Faire parvenir votre chèque et votre coupon-réponse par courrier interne - TRANSIT 1023-1 -
A/S de LUCIE DUHAIME, au 2575 rue d'Annemasse Boisbriand, J7H 0A5.

COUPON-RÉPONSE SOUPER-DANSANT-NOËL

DATE LIMITE : 23 NOVEMBRE 2023

NOM DU MEMBRE		
Conjoint et/ou invité		
Téléphone ou cellulaire		
Je voudrais être à la table de :		
Allergies/intolérances		



SOUPER DE NOËL



Assiette d'antipasto
Olives marinées-Prosciutto
Pâtés assorties-Salami de gènes
Mini-bocconcini

Velouté des fêtes

Ravioli à la Duxelles de champignons et demi-glace au porto

**

Ballotine de volaille farcie de canneberges et romarin,
réduction au sortilège à l'érable

**

Cocotte de moules aux crevettes, cidre et thym frais

**

Pavé de saumon grillé, yaourt grec aux herbes citronnées

**

Filet mignon de bœuf grillé, beurre aux deux moutardes et ciboulette

Surprise des Lutins Milot

Café ou thé

