

## Activité culinaire - Café Ricardo Région Montréal/Montérégie

Suite de la grève dans le secteur de l'éducation, nous avons été dans l'obligation d'annuler notre repas à l'École Hôtelière de la Montérégie. Toutefois, comme alternative, nous avons l'opportunité de pouvoir savourer un délicieux repas dans une entreprise locale, bien connue par tous, soit le *Café Ricardo* à St-Lambert!

Destination gourmande, coté 4.7 étoiles sur Resto Montréal, cet endroit vous invite à déguster de succulents plats, faits à partir de produits frais et locaux. Alors pourquoi ne pas nous offrir l'occasion de célébrer ensemble, dans un temps de l'année qui souligne "**Amour et Amitié**"!

Dans un premier temps, nous sommes conviés à magasiner et faire de beaux achats dans la boutique Ricardo et y découvrir de beaux accessoires de cuisine, décoration de tables, etc. pour se gâter, ou pour tout simplement offrir un petit quelque chose à notre entourage.

À la suite du magasinage, nous passerons au Café Ricardo, espace spécialement réservé pour notre groupe, qui nous offrira une cuisine raffinée et inventive, de type gastronomique, mais servie dans un restaurant simple et chaleureux, sous le thème de la **St-Valentin**!

**Voilà donc l'occasion parfaite de participer à une activité gourmande dans notre région!**

|  |  |
|--|--|
| DATE   | Mardi, le 13 février 2024  |
| HEURE D'ARRIVÉE  | 16 h à la Boutique Ricardo et 17 h pour le souper au Café Ricardo (resto adjacent à la boutique)             |
| ADRESSE  | 310, rue d'Arran à St-Lambert, QC.   |
| STATIONNEMENT  | disponible sur le côté et à l'arrière de l'édifice   |
| COÛT   | 75 \$ membre - 80 \$ non-membre (incluant service et taxes)<br>Carte des vins disponible aux frais de chacun |
| DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 1 <sup>ER</sup> FÉVRIER 2024 |  |

**Le détail du menu est en annexe et vous devrez confirmer, avec votre inscription, votre choix (viande ou poisson) comme plat principal.**

**Nombre de places limitées, par conséquent inscrivez-vous rapidement en complétant/retournant le coupon-réponse ci-dessous.**

**N.B.: À noter qu'il n'y aura pas de remboursement pour des annulations après la date limite des inscriptions (1<sup>er</sup> février 2024) compte tenu que nous avons une salle dédiée pour notre groupe.**

**Pour informations additionnelles : Geneviève Cholette (514) 235-5864  
Serge Chalifoux (450) 445-0688**

### MODES DE PAIEMENT

**Par virement Interac** à l'adresse courriel : [genevieve.cholette@gmail.com](mailto:genevieve.cholette@gmail.com)

Question : Activité

Réponse : Ricardo

Dans la section "message" nous fournir tous les détails du coupon-réponse

ou

**Par chèque** à l'ordre de Geneviève Cholette et faites-le parvenir à la Banque Nationale 1315-1

Indiquez sur l'enveloppe : Amicale des Retraités de la BNC 1315-1, à l'attention de Geneviève Cholette accompagné du coupon-réponse

CAFÉ  
—  
RICARDO

### COUPON-RÉPONSE-INSCRIPTION

Le coupon-réponse doit nous être retourné pour le choix du menu de chacun des participants.

| NOM                                   | COÛT              |                       | CHOIX DU REPAS PRINCIPAL |                          |
|---------------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                       | 75 \$<br>(membre) | 80 \$<br>(non-membre) | viande                   | poisson                  |
| Membre :<br>Téléphone :               |                   |                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Non-membre :                          |                   |                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| MONTANT TOTAL DU CHÈQUE OU VIREMENT : | \$                |                       |                          |                          |



### Souper Bistronomique 3 services 13 février 2024

#### Entrée

#### **Entrée : Salade de betteraves**

quinoa frit, feta aux herbes, pacanes au sumac, vinaigrette au carvi

\*\*\*

#### Choix de viande

#### **Choix de viande : Macreuse de bœuf braisé**

purée de chou-fleur au beurre noisette, choux-fleurs marinés et jus de viande aux canneberges

#### Choix de poisson

#### **Choix de poisson : Morue pochée au beurre**

velouté de petit pois, lardons, salade de concombre et vinaigrette herbes et pistaches

\*\*\*

#### Dessert

#### **Gâteau au chocolat et au café**

chantilly au chocolat noir et café, sirop à l'espresso, crumble au grué de cacao

***Svp veuillez spécifier vos allergies  
et/ou intolérances alimentaires***