



Club social  
Champfleury

*vous invite à un souper gastronomique  
au Restaurant  
La Fenouillère*

3100 CHEMIN SAINT-LOUIS, QUÉBEC CITY, QC G1W 1R8

**CHOIX DE DATE: 8, 9 et 10 avril 2024 à 18h**

**COÛT: 40 \$** (tx & pourboire incl.)

**Activité offerte aux MEMBRES SEULEMENT.**  
**Premier arrivé, premier servi**  
**90 places disponibles par soir**

**\*\*INSCRIPTION\*\* (à lire attentivement tout ce qui suit)**

**1. Inscription individuelle seulement :**

- Via le site web du Club social Champfleury  
(vous aurez à inscrire votre 1er choix, 2eme choix, 3eme choix ou aucun autre choix)

**2. Paiement et confirmation officielle : IMPORTANT**

- **Veillez attendre notre courriel de confirmation** indiquant dans l'objet « CONFIRMATION OFFICIELLE » avant d'effectuer votre paiement individuel via AccèsD.
- **Paiement individuel seulement**
- Le code à inscrire dans AccèsD (VEP) est **SOUPER + vos initiales**

*Termes et conditions*

- Si votre premier choix est complet, vous serez alors automatiquement inscrit à votre 2e ou 3e choix.

- Aucun changement de date possible après que votre inscription est confirmée.
- Une personne ne peut s'inscrire à deux dates différentes.
- Aucun remboursement, aucune annulation possible pour cette activité. Vous êtes responsable de trouver un remplaçant (obligatoirement membre) si vous devez annuler votre présence et nous aviser par courriel à [champy@dsf.ca](mailto:champy@dsf.ca)
- Aucune réservation de table n'est permise, premier arrivé, premier servi lors de votre arrivée au restaurant. À noter que ce restaurant aura des tables de 2,4, 6 et 8 personnes. Le restaurant ouvrira ses portes à 17h45.
- Avis aux personnes qui ont des **intolérances ou allergies alimentaires** : Aucun plat de remplacement ne pourra être offert et le chef ne peut garantir les traces de noix ou autres sources allergènes dans le menu offert.
- Inscription jusqu'au 22 février 2024, 16h ou jusqu'à ce que l'activité soit complète.

## MENU

Bouchée à l'apéro

\*\*\*

pressé de canard au foie gras, gel d'abricot au Muscat et pangrattato à l'érable

\*\*\*

**1 des 3 choix\* parmi les suivants :**

Filet mignon de bœuf AAA vieilli 40 jours, fromage bleu d'Elizabeth de la fromagerie du Presbytère, poivrade à l'ail noir et mousseline de pomme de terre façon dauphinoise

Boudin noir maison médaillé d'argent, sauté charcutière aux cornichons Fenouillière, oignons perlés glacés à la bière shive horse et pomme de terre fumée au bacon de sanglier

Pavé de saumon à l'unilatéral, hollandaise émulsionnée à la mandarine et yuzu, purée de carotte lacto-fermentée, nouilles de riz vertes et pousses de pois vrilles des fines herbes de Daniel.

\*\*\*

Dessert surprise Champfleury du pâtissier

\*\*\*

Café, thé ou infusion

*\*accompagnements des plats principaux pourraient être sujet à changement selon le changement de saison.*