

**Ayant connu un grand succès l'an dernier, votre Club social Champfleury vous invite à des formations sur BBQ, les 7, 9, 14, 16, 21 et 23 mai 2024, dès 18h. C'est une soirée à ne pas manquer!**

**\*Si la demande d'inscription est trop forte, il sera possible d'ouvrir la date du 28 mai (mais vous ne pourrez pas changer de date).**



La formation sera offerte par des spécialistes chez Matériaux Lavoie – Détaillant autorisé BBQ Québec. Une terrasse extérieure a été aménagée spécialement pour les formations. Noter que la formation est donnée à l'extérieur, prévoir des vêtements en fonction de la température. **Adresse: 967 Av. Taniata, Saint-Jean-Chrysostome.**



**MEMBRE 30\$ MEMBRE  
NON-MEMBRE 50\$**

\*Activité ouverte aux non-membres dus à limitation du nombre de participants par soirée, un seul accompagnateur non-membre pourra participer à l'activité.

**Inscription** – **Vous référer à la section ci-dessous pour faire votre choix de version de formation et la date de celle-ci.**

- Remplir le formulaire en ligne sur le site internet du **Club social Champfleury** avant **le 26 avril 2024** ou jusqu'à ce que l'activité affiche **COMPLET**.

Le nombre de places étant très limité (20 par soirée), la **formule du premier arrivé, premier servi** sera utilisé selon l'ordre d'arrivée des inscriptions via le formulaire en ligne. Nous verrons à ajouter d'autres dates si nécessaire.

## **IMPORTANT - Voici le détail pour chacune des dates de formation :**

**Mardi, 7 mai** : Version 2 – Nouvelle version de formation qui fait suite aux formations offertes l'an dernier. (Nouveau menu, voir au bas du communiqué)

**Jeudi, 9 mai** : Version 1 – Même formation offerte l'an dernier (Menu au bas du communiqué)

**Mardi, 14 mai** : Version 2 – Nouvelle version de formation qui fait suite aux formations offertes l'an dernier. (Nouveau menu, voir au bas du communiqué)

**Jeudi, 16 mai** : Version 1 – Même formation offerte l'an dernier (Menu au bas du communiqué)

**Mardi, 21 mai** : Version 2 – Nouvelle version de formation qui fait suite aux formations offertes l'an dernier. (Nouveau menu, voir au bas du communiqué)

**Jeudi, 23 mai** : Version 1 – Nouvelle version de formation qui fait suite aux formations offertes l'an dernier. (Nouveau menu, voir au bas du communiqué)

**(Date supplémentaire au besoin) Mardi, 23 mai** : Version 2 – Nouvelle version de formation qui fait suite aux formations offertes l'an dernier. (Nouveau menu, voir au bas du communiqué)

## **Marche à suivre:**

- Un courriel de confirmation à l'activité avec la mention CONFIRMATION OFFICIELLE vous sera expédié pour confirmer votre inscription.
- Sur réception de votre courriel de confirmation, vous devrez effectuer votre paiement sur-le-champ, paiement par VEP (virement entre personne) seulement.

Le code VEP à inscrire : **BBQ** suivi de vos initiales.

- Dès réception de votre confirmation officielle de participation à l'activité, aucune annulation ne sera acceptée et vous serez responsable pour la totalité du coût de l'activité. Nous nous dégageons de toute responsabilité de trouver des remplaçants (à l'exception d'absence pour une raison majeure).
- Pour votre information, si vous ne recevez pas de confirmation officielle, soyez assuré que votre nom se trouvera sur une liste d'attente. L'ordre d'entrée des inscriptions sera également respecté.

\*\*\*Aucun remboursement\*\*\*

## DÉTAIL SUR LA SOIRÉE

- Il vous est possible d'amener  votre bière ou votre vin !
- La formation sera d'une durée approximative de 3h.

### Version de menu de formation #1

Accueil des convives avec une recette de noix fumée (faite avec fumoir au granule)  
Recette de filet de porc injectée, fumée, et laque de sauce BBQ (faite sur BBQ au charbon)  
Recette de tomahawk fumé et saisi directement dans la braise (fumer sur BBQ au granule et saisi sur charbon de bois)  
Recette de poitrine de poulet injectée et laquée de sauce BBQ (faite sur BBQ au propane )  
Technique pour faire les meilleures pizzas au monde (cuite sur four au charbon et four propane)  
Pizza dessert

### Version de menu de formation #2

Accueil avec ailes de poulet (faite dans un panier a tournebroche)  
Magret de canard sauce au bleuet (faite sur la plancha)  
Légumes de saison grillés (faite sur plancha et BBQ au propane)  
Recette brésilienne de picanha (une faite sur le tournebroche servi avec chimichurri)  
(La deuxième cuite au kamado et servie avec le beurre des dieux)  
Recette de bonbon de saumon a l'érable (faite sur BBQ aux granules)  
Carré d'agneau (cuit sur kamado)  
Dessert nachos dessert (faite sur le BBQ aux granules)

Au plaisir de vous rencontrer !