

Le Club social Champfleury vous invite à de nouvelles formations sur BBQ, les 15, 22, et 29 mai 2025, dès 18h. C'est une soirée à ne pas manquer!

*Si la demande d'inscription est trop forte, il sera possible d'ouvrir de nouvelle 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 40\$ MEMBRE
NON-MEMBRE 80\$**

*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

Remplir le formulaire en ligne sur le site internet du **Club social Champfleury** avant **le 2 mai 2025** ou jusqu'à ce que l'activité affiche **COMPLET**.

Le nombre de places étant très limité (20 convives 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.

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.

Accueil des convives

Comment fumer vos cocktails

Comment cuire des saucisses à la perfection

Comment saumurer du poulet

Comment griller du gibier

Comment cuire les poisson entier de 3 façon différente (griller, fumé, tourne broche)

Comment fumer des côtes levées

Dégustation des produits et plaisir assuré.

Au plaisir de vous rencontrer !

