

DÉROULEMENT de la soirée



17 h 45 - Arrivée des invité.e.s & cocktail de bienvenue

- Musique d'ambiance proposée par les élèves du Collège et animation flamenco

Bar à huîtres & service de bouchées par les élèves de la concentration d'art culinaire :

- Gaspacho andalouse aux tomates
- Brochettes espagnoles
- Biscuits apéro aux olives

Cocktails signatures proposés :

- *Tinto de verano* ou Cava espagnol (+ bière La Ferme + sans alcool)
- Réseautage, photobooth et visite de l'encan : misez dès le 29 mai



signaturepro.bid/encans_festinfuego25

18 h 45 - Entrée en salle & premier service

- Pince de homard et asperge du Québec grillée sur feu de bois, chorizo, brioche - *Patatas bravas*, aioli au citron confit et ciboulette - Arancini au homard, émulsion de safran
- Accords de vins blancs et rouges espagnols proposés par l'équipe de réZin Sélection

20 h - Festin : service du plat principal *

- Homard et flétan poché au beurre blanc, pomme de terre crémeuse, haricot, courgette, bisque au piment brûlé
- Au centre des tables : Demi-homard au beurre à l'ail sauvage et herbes

*Menu végétarien alternatif disponible sur demande

20 h 45 - *L'Impiador de paladar* & spectacle de flamenco

21 h 15 - Service du dessert & dévoilement du tirage

- Flan espagnol & café
- Fin de l'encan et ramassage des lots au sous-sol
- Annonce des gagnant.e.s du tirage

21 h 30 - Début de la *Fiesta Posterior*

- Début du service de bar payant (\$)
- Soirée dansante endiablée avec DJ Sinful jusqu'à la fermeture à 1 h

22 h 30 - Présentation des tables gourmandes de fin de soirée

- Service de raccompagnement disponible aux frais des participant.e.s
- Bar à bonbons, table salée et sucreries

Au profit de :

Trajectoires

Merci à nos PARTENAIRES



Andalucía



Cataluña



Galicia



Marc-Antoine Saad

Scotia Gestion de patrimoine.

JARISLOWSKY FRASER
GESTION PRIVÉE DE PATRIMOINE

Banque Scotia.

Rioja



Jean-Eudes

Canarias



Partenaires Événement

HOOGAN ET BEAUFORT
ÉVÉNEMENT



EVENTA

Partenaires Festin

