

Invitation

**Harmonie des mets et des vins
Souper thématique des Hauts-de-France,
avec accord mets et vins**



Maroilles

La Régionale de Québec vous invite cordialement à son souper thématique, avec accord mets des Hauts-de-France (regroupe les anciennes régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie) et vins de la Loire, le samedi **23 février 2019, à la Maison des Français, 890, boulevard du Lac, Québec.**

Accueil et apéro à 18 h, repas à 18 h 30.

De l'apéro au dessert, vous aurez l'occasion de déguster des plats typiques des Hauts-de-France, accompagnés de vins de la Vallée de la Loire. Et aussi d'apprendre quelques notions de ch'ti!

Le coût comprend l'apéro avec des bouchées, le repas (entrée, plat principal, dessert et breuvage), les vins, les taxes et le service. Le stationnement est gratuit. Tirage de prix de présence et tombola.

Alors, ne ratez pas cette occasion de venir célébrer. Invitez vos parents et amis, ils sont les bienvenus.

Pour information : Lucie Fortin (418) 687-1657 lamothe.michel@videotron.ca
Jeannine Lefebvre (418) 842-8328 jeanninelefebvre@videotron.ca

La réception de votre paiement, par chèque ou en argent, fera foi de votre réservation. Veuillez libeller votre chèque au nom de l'AQF-Québec et le poster à Lucie Fortin, 3805, rue Archambault, Québec (Québec) G1P 3S1, au plus tard le 15 février 2019.



Formule d'inscription - Souper thématique des Hauts-de-France

Nom 1 : _____

Nom 2 : _____

Téléphone : (_____) _____ - _____

Membres Québec-France : _____ à 80 \$: _____ \$

Non membres : _____ à 90 \$: _____ \$

Total : _____ \$



Quartier Saint-Leu, Amiens

**Indiquez toute allergie
(amandes, noix, etc.)**



Façade flamande du bâtiment de la
Voix du Nord, Lille

Indiquez si vous désirez être assis avec d'autres personnes
(maximum de 8 personnes par table)

**Souper thématique des Hauts-de-France
Avec accord mets et vins**

Apéro

Bouchées à la Reine au Maroilles, Bruschetta du ch'ti, Samossas de porions
Henri bourgeois, Petit Bourgeois 2017



Entrée

Velouté de butternut, maïs et jambon fumé
Domaine Langlois-Château, St-Florent 2017, Saumur

Plat principal

Poulet à la bière et au Maroilles
Pommes de terre vapeur
Légumes racines
Pain baguette français et barquettes de beurre
Alain Lorieux, Chinon Expression 2015



Dessert

Tarte au libouli
Crème Chantilly
Petits fruits rouges
Marc Brédif, Vouvray Riche 2016

Café, thé, tisane