

SUPPORTONS LES ŒUVRES DES IMC DE NEISU

FORMULAIRE DE RÉSERVATION : « BOÎTE DU CHEF »

PARTICIPATION :

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Courriel : _____

Je désire _____ boîte(s) à **200 \$** chacune pour un total de _____ \$

Indiquez le numéro de la ou des boîte(s) désirée(s) :

ADRESSE DE LIVRAISON SI DIFFÉRENTE

IMPORTANT : LA DATE DE LIVRAISON - 23, 24 OU 25 SEPTEMBRE- VOUS SERA CONFIRMÉE ULTÉRIEUREMENT SELON L'ADRESSE DE LIVRAISON.

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Courriel : _____

Pour confirmer la livraison : tél. : _____ (_____)

DON

Nous désirons faire un don de : _____ \$ pour les œuvres des Missionnaires de la Consolata

MODE DE PAIEMENT

Par INTERNET : consolata.qc.ca

Par la poste :  ou 

No : _____ / _____ / _____

Date d'expiration : _____ / _____ / _____ Code de sécurité : _____

Ce numéro à 3 chiffres est situé au dos de la carte

Nom du détenteur : _____

Signature : _____

SVP retourner le formulaire avant le 14 septembre 2020

- par courriel à : imcmontreal@consolata.qc.ca,
- par la poste à : 2505, boul Gouin Ouest, Montréal (QC) H3M 1B5

Pour information et réservation :

Michèle Bertrand : 514-334-1910 ou 1-877-337-1910 - imcmontreal@consolata.qc.ca

Ghislaine Crête : 514-898-1262 – crete@consolata.qc.ca

No d'enregistrement : 84947 1438 RR0001



SUPPORTONS LES ŒUVRES DES IMC DE NEISU

MENUS POUR 2 PERSONNES ACCOMPAGNÉS D'UNE BOUTEILLE DE VIN ROSÉ

MENU FRUITS DE MER

- 1 → Taboulé de couscous israélien à la menthe fraîche (500g)
Pétoncles à faire caraméliser (230g) avec un citron et beurre à l'ail
Ratatouille de légumes à la provençale (500g)
2 Tartelettes amandines clafoutis bleuets

MENU POISSON

- 2 → Salade marocaine façon tajine aux épices et au citron confit (500g)
Filet de saumon à l'indienne, sauce crémeuse tandoori (500g)
Mousseline de pommes de terre truffée (500g)
2 Tartelettes cheesecake au citron

MENU POULET

- 3 → Salade de betteraves à l'érable, zeste de citron et amandes grillées (500g)
Cari de volaille à l'indienne, lait de coco et limette (500g)
Riz safrané façon paella au chorizo grillé (500g)
2 Tartelettes crousti-fondantes façon tatin aux pommes caramélisées

MENU BŒUF

- 4 → Rémoulade de céleri à la mayonnaise légère et moutarde en grain (500g)
Braisé de bœuf assaisonné (400g)
Mousseline de pommes de terre truffée (500g)
2 Coulants et fondants au chocolat

MENU VEAU

- 5 → Salade de choux rouge parfumée au Xérès (500g)
Roulades de veau, mijotées aux tomates et aux olives Kalamata (500g)
2 Gratins Dauphinois (2 unités)
2 tartelettes aux noix de pacanes et caramel

MENU PORC

- 6 → Salade de choux rouge parfumée au Xéres (500g)
Porchetta de porc effiloché cuit 15 heures dans notre four, sauce BBQ
et pommes de terre grelots
Ratatouille de légumes à la provençale (500g)
2 Poudings chômeurs à l'érable

MENU VEGAN

- 7 → Salade de quinoa aux légumes méditerranéens à l'huile d'olive (500g)
Cari rouge de tofu coco à l'indienne (500g)
Cari de pois chiche, chou-fleur au lait de coco (500g)
2 Verrines de citron et amandes

MENU SANS GLUTEN

- 8 → Salade de betteraves à l'érable, zeste de citron et amandes grillées (500g)
Dahl de lentilles au lait de coco (500g)
Ratatouille de légumes à la provençale (500g)
Panna cotta aux fruits exotiques

