

SOUPER BÉNÉFICE
Gleason | 50th
FAMILIAUX AUTHENTIQUE

GASTRONOMIE & APRÈS-SKI



Louis-François Marcotte à Gleason!

Tingwick, 15 juin 2018. Ce sera le jeudi 18 octobre, lors de la deuxième édition de l'événement rassembleur Gastronomie & après-ski, que l'équipe de Gleason aura la joie d'accueillir Louis-François Marcotte. Pour cette soirée, il collaborera avec un quatuor de chefs de la région : le traiteur Michel Camiré, la pâtissière Hélène Morin, Karine Paradis du pub de l'Ours Noir à Warwick et Martine Sartre du restaurant le Temps des Cerises à Danville. La brigade de chefs cuisinera uniquement avec des produits généreusement offerts par les producteurs de la région ce qui assurera une expérience gourmande authentique. Ce fabuleux repas lancera le 50^e anniversaire de Gleason.

Le support apporté à Gleason par la communauté et le réseau d'affaires régional est une grande source de motivation pour la réalisation de différents projets. Les profits amassés seront injectés dans les infrastructures de Gleason. Notons que le Groupe Canimex est, pour une deuxième année, le présentateur exclusif de l'événement.

Un rendez-vous à ne pas manquer le jeudi 18 octobre à Gleason.

Les billets sont disponibles à Gleason au coût de 175 \$ par personne incluant un cocktail, deux bouchées, un repas quatre services ainsi que trois services de vin.

Informations ou réservations :

819 359-2300 # 44 ou evenements@montgleason.ca / www.montgleason.ca

PRÉSENTÉ PAR



SOUPER BÉNÉFICE

Gleason
FAMILIAL x AUTHENTIQUE



GASTRONOMIE & APRÈS-SKI

avec
**LOUIS-
FRANÇOIS
MARCOTTE**



18
OCT.
17H30

**COCKTAIL +
REPAS 4 SERVICES +
3 SERVICES VIN +
BAND.**

175\$

Inscription et information
evenements@montgleason.ca

T 819 359-2300 p.44

le Temps
des
Cerises
restaurant

MICHEL CAMIRÉ
traiteur

LA PÂTISSERIE
HELENE MORIN
CHÈF PÂTISSIERE



PUB
L'OURS NOIR
TERRITOIRE OMNIVORE