



2024



Rachel Didier, sec.

Courriel : boucherville@goute-boudin-quebec.ca
Facebook : www.facebook.com/goute.boudin.quebec
Instagram : www.instagram.com/goute_boudin
Site web : www.goute-boudin-quebec.ca

Sortie gastronomique à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Renseignements utiles



Date : Le vendredi 22 mars à 18 heures
Adresse : 3535, rue Saint-Denis à Montréal
Prix : 60 \$ par personne, + taxes et service (vin à vos frais), le tout payable sur place
Stationnement : À l'intérieur (optionnel, avec frais)
Merci de réserver sans tarder ! Places limitées.

Menu

Amuse-bouche

Demi-sphère de boudin noir enrobée à la pomme et ail noir;

Entrée

Vol-au-vent pétoncles fumées des Îles-de-la-Madeleine, boudin noir, sauce aigre-douce à la poire et purée de chou-fleur;

Plat principal

Râble de lapin farci au boudin noir, jus de viande à la noisette, pommes de terre dauphine, carottes glacées;

Dessert

Brownie red velvet, guimauve.



Réservation auprès de Jacques Chagnon par courriel
chagnonman@gmail.com