



## INVITATION AU DÎNER DE LA RENTRÉE NORD

Bonjour chers membres de l'AQRP des Laurentides,

Déjà, l'été tire à sa fin et voici que vient le temps de se retrouver pour un chaleureux repas entre amis, signal de la reprise de nos rencontres. Pour notre dîner de la « Rentrée », nous avons opté pour une crêperie bien connue dans les Pays-d'en-Haut, et au sujet de laquelle vous saurez tout en lisant la deuxième page de cette invitation.

C'est donc avec plaisir que nous vous convions à notre dîner de la « *Rentrée Nord* ».

**Date :** Le 5 septembre 2024 à 11 h 45

**Lieu :** *Crêperie à La Gourmandise Bretonne*

396, rue Principale, Saint-Sauveur-des-Monts (Québec) J0R 1R0 ·

**Coût :** Membre : 45,00 \$ Non-membre : 60,00 \$



### Menu

- ♣ *Entrée : Raclette nature ou rouleaux d'asperges gratinés ou petite salade gourmandise*
- ♣ *Fondue chinoise, boeuf et poulet*
- ♣ *Crêpe au saumon fumé*
- ♣ *Crêpe végétarienne, fromage et béchamel (rocoli, choux-fleurs, champignons, asperges)*
- ♣ *Crêpe, jambon, fromage et pommes.*
  
- ♣ *Dessert : Coupe glacée (caramel ou chocolat)*  
*Café, thé, tisane.*

**Veillez réserver :**

**En faisant parvenir votre chèque, libellé à l'AQRP Laurentides, à l'adresse suivante :**

**Rose-Andrée Robyr,**

**19, rue du Mont-Saint-Pierre, OKA (Québec) J0N 1E0**

**N'oubliez pas d'y inscrire votre numéro de membre**

**ou en payant par carte de crédit en cliquant sur le lien suivant :**

Membre et non-membre : <https://membres.aqrp.ca/evenements/>

**Date limite d'inscription : 29 août 2024**

**Information :** R.-A. Robyr, courriel : [lamuraz@hotmail.com](mailto:lamuraz@hotmail.com) tél. : 450 415-0806

Suzette Arsenaault-Côté [suzeta.cote@gmail.com](mailto:suzeta.cote@gmail.com) tél. : 514 717-6779

Au plaisir de vous revoir le 5 septembre prochain afin de passer un agréable moment en votre compagnie.

Carole Legault & Jacques Vaudry. propriétaires.  
En 1986, Carole Legault rencontre Jacques Vaudry, après seulement neuf mois de fréquentations, ils achètent le commerce. Maison familiale convertie en restaurant. Les nouveaux propriétaires, deux travailleurs infatigables, déterminés et, surtout, très méthodiques.

En 1988, Carole et Jacques agrandissent l'intérieur du restaurant afin d'accueillir plus de 90 personnes.

En 2006, le restaurant augmente sa capacité à environ 160 personnes. Il est désormais ouvert sept jours sur sept, midi et soir.

C'est le cas de le dire, ces employeurs sont très inspirants.



Stéphane Paquin, chef

Le chef Stéphane est responsable des mises en place, des commandes et de tout l'univers de la cuisine. Il vous propose aussi des fondues chinoise, au fromage suisse ou à La Gourmandise, sans oublier la fondue au chocolat ou au sucre à la crème. Ensuite, il y a les raclettes avec tous les accompagnements : il n'y a pas de mots pour les décrire. Je pourrais également mentionner, au passage, les différentes entrées dont les rouleaux d'asperges gratinés, la coquille Saint-Jacques, les escargots, et j'en passe.

Bref, Stéphane s'occupe de vraiment beaucoup de choses!

