

C'est avec grand plaisir qu'Unibroue, chef de file de l'industrie micro brassicole québécoise depuis vingt ans, invite en exclusivité les membres de Bièropholie à participer à un souper gastronomique accord mets-bières.

Cette soirée unique se déroulera au restaurant Fourquet Fourchette du Palais des Congrès de Montréal.

Pour l'occasion, le jeune chef Jonathan Rassi, à monté un menu exclusif mettant la bière en vedette, cette dernière se retrouvant au cœur du processus de création et dans l'élaboration de chacun des six services qu'elle accompagnera.

Le sommelier en bières de la brasserie, monsieur Sylvain Bouchard, sera sur place pour animer cette soirée haute en saveurs et pour répondre à vos questions. En plus de vous servir un cocktail de bienvenue, il vous réservera quelques surprises. Toutes les bières accompagnant le repas étant offertes gratuitement par la brasserie, il ne vous restera qu'à acquitter le coût du repas, les taxes et le service.

Venez donc redécouvrir certains de ces grands classiques de Chambly ayant sans doute constitués vos premières balises dans le merveilleux monde des bières de spécialité.

Les réservations sont obligatoires pour vous joindre au groupe

**Coût : 65\$ par personnes, taxes et service en sus**

Un numéro de carte de crédit est nécessaire lors de la réservation. En cas d'annulation de votre part, des frais de 30\$ seront perçus.

**Qui :** Exclusivement aux membres de Bièropholie et leurs amis

**Où :** Restaurant Fourquet Fourchette, 265, rue Saint-Antoine Ouest, Montréal  
(Palais des Congrès, métro Place d'Armes)

**Quand :** Vendredi 17 février 2012

Heures : 18h30 à 21h30

Réservations obligatoires en communiquant avec madame Lyne Brochu au  
514-634-1834 #2209 ou au 1-800-547-1834 #2209 ou par courriel [lbrochu@sleeman.ca](mailto:lbrochu@sleeman.ca)

N.B. Un minimum de 18 participants est requis pour cette soirée sans quoi, le Fourquet Fourchette et la Brasserie Unibroue se réservent le droit d'annuler cette soirée dans un délai de 48 heures. Dans cette éventualité, tous les participants en seront avisés par courriel.



### Menu Fourquet Fourchette / Unibroue

#### Blanche de Chambly

Torchon de foie gras et déclinaison de fruits du moment

#### Blonde de Chambly

Pétoncle poêlée, lardon croustillant, relish d'orange et éventail de radis

#### Noire de Chambly

Raviolis olives et poireaux, tomate confite, pignons, sauce au beurre et sauge

#### La Fin du Monde

Paupiette de veau et son jus corsé, Risotto aux champignons sauvages

#### Éphémère Pomme

Halloum poêlé, panais croustillant sur salade de pomme et basilic frais

#### Maudite

Pudding chômeur aux framboises et à la Maudite

# UNIBROUE