

Diner/Spectacle au Casino de Montréal – Noël une Tradition en chanson!



Quand et où ?	Mardi le 1^{er} décembre 2026 Point de rencontre: près de l'ascenseur de la salle de spectacle, Pavillon du Québec, à 11h15. Les billets vous seront remis sur place.
Quoi ?	De retour pour une neuvième édition. Pour plusieurs, ce rendez-vous festif donne le coup d'envoi à la période des festivités de fin d'année. Noël une tradition en chanson fait vibrer la corde sensible des souvenirs d'enfance en misant sur la nostalgie et le plaisir de célébrer ensemble. Une mise en scène de Joël Legendre avec Jacques Roy à la direction musicale. Steph Carse, Annie Villeneuve, Étienne Drapeau, Kathleen Fortin, Michaël Girard, Marie-Élaine Thibert et Christine Chartrand seront tous de la neuvième édition de Noël une tradition en chanson. Inclus dans le forfait: taxes et pourboire. • Dîner 3 services. Nouveau cette année : <u>servi directement dans la salle de spectacle du Casino de Montréal</u> (voir menu ci-joint) • Spectacle au Cabaret du Casino, et stationnement gratuit Non -Inclus dans le forfait : • les boissons alcoolisées et liqueurs, et pourboire sur ces boissons.
Combien ?	Membre ou son accompagnateur: 60\$ chacun non membre: 92\$ 130 places
Comment ?	Inscription obligatoire par téléphone ou par internet au plus tard le 17 septembre Pour confirmer votre inscription, faire parvenir votre paiement le plus tôt possible par virement bancaire dans le compte du Club (voir la procédure de paiement sur le site du Club: https://csrhc-rm.org/ ou par chèque au premier organisateur. Si vous payez par chèque, il doit être libellé à l'ordre de CSRHC-RM, daté du jour de l'inscription avec le numéro de l'activité soit 2620 inscrit au bas du chèque.
Qui ?	Pierre Noiseux : (514) 705-1954, 2621 Asselin, Longueuil, Qc, J4M 2K5 Francine Tourangeau : (514) 791-0683, 2621 Asselin, Longueuil, Qc, J4M 2K5

Noël une Tradition en chanson!

Repas servi à la salle de spectacle

Menu



ENTRÉE

Salade d'endives frisées et raisins rouges

Craquant de noix de Grenoble, vinaigrette à l'érable et au xérès



PLAT PRINCIPAL

Paleron de bœuf braisé au vin rouge

Carottes glacées, purée de carottes



DESSERT

Linzer tarte



CAFÉ, THÉ OU TISANE