

GALA DES FÊTES 2026 SOUPER ET SOIRÉE DANSANTE



Quand et où ?	Jeudi le 10 décembre 2026, à compter 16h30, souper 18h30 et soirée dansante Endroit : Golf Métropolitain Anjou, 9555 boul. du Golf, Anjou, Qc, H1J 2Y2
Quoi ?	Le CSRHQ-RM est heureux de vous inviter à participer à un souper dansant pour fêter Noël 2026. Cette année le forfait inclut : • Cocktail de bienvenue (1 verre de bière, vin ou spiritueux) , canapés chauds et froids • Souper 3 services : soupe à la patate douce et courge musquée Choix de plat principal, 3 options: - Bœuf braisé au vin rouge et romarin ou - Poitrine de dinde farcie au provolone, épinards et canneberges ou - Saumon grillé garni de pomme grenade, aneth, citron et huile d'olive. Dessert du chef, thé, café, 2 bouteilles de vin blanc ou rouge par table de 8 personnes. Boissons gazeuses, eau minérale et naturelle • Soirée dansante avec le chanteur et animateur Alex Simpson • Tirage de cartes cadeaux à titre de prix de participation • Vestiaire et stationnement, taxes et pourboires. • Photo souvenir des participants, gracieuseté COOP HQ
Combien ?	Membre et son accompagnateur : 85\$ chacun; non membre : 135\$
Comment ?	Inscription obligatoire par téléphone ou par internet au plus tard le 30 novembre. Pour confirmer votre inscription, faire parvenir votre paiement par virement bancaire ou par chèque au premier organisateur le plus tôt possible. Le chèque doit être libellé à l'ordre de CSRHQ-RM, daté du jour de l'inscription avec le numéro de l'activité 2621 inscrit sur le virement ou au bas du chèque.
Qui ?	Alain Bourque : (514) 260-6122, 560 Place Nicolas-Senet, Montréal, Qc, H1A 4X7 Francine Tourangeau : 514-791-0683, 2621 rue Asselin, Longueuil, Qc, J4M 2K5



Menu Gala des Fêtes 10 décembre 2026

Apéro :

Cocktail de bienvenue : choix d'une bière, verre de vin, ou spiritueux

Canapés chauds et froids servis en cabaret

Entrée en matière :

Soupe à la patate douce et courge musquée

Plat principal :

Choix de plat principal, 3 options:

- Bœuf braisé au vin rouge et romarin ou
- Poitrine de dinde farcie au provolone, épinards et canneberges ou
- Saumon grillé garni de pomme grenade, aneth, citron et huile d'olive.

Dessert : Spécial du chef

Café, thé

2 bouteilles de vin blanc ou rouge par table de 8 personnes.

Boissons gazeuses, eau minérale et naturelle