

# Soyez inspiré pour vos repas des Fêtes

Recettes, méthodes de préparation, trucs et astuces... et dégustations gratuites !!

## Boutique de Knowlton

40, chemin du Centre, Knowlton QC J0E 1V0 (450) 242-3825 poste 221

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 10 décembre (samedi)<br>11h à 17h   | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire)<br>Bouchées simples à préparer pour impressionner les convives                  |
| 11 décembre (dimanche)<br>11h à 16h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire)<br>Méthode de préparation, cuisson et conservation des cuisses de canard        |
| 17 décembre (samedi)<br>11h à 17h   | Joanne DeGuire, passionnée de canard<br>Bien réussir la cuisson d'un canard entier... recette WOW mais simple !             |
| 23 décembre (vendredi)<br>11h à 17h | Chef Vincent Le Dorze Cloutier (Deux Caribous traiteur)<br>Comment réussir une terrine de foie gras et recettes de bouchées |
| 30 décembre (vendredi)<br>11h à 17h | Chef Vincent Le Dorze Cloutier (Deux Caribous traiteur)<br>Comment réussir une terrine de foie gras et recettes de bouchées |

## Boutique Jean-Talon

176, rue Jean-Talon est, Montréal QC H2R 1S7 (514) 286-1286

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 09 décembre (vendredi)<br>11h à 17h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire)<br>Ajoutez une touche asiatique à votre menu des fêtes!           |
| 10 décembre (samedi)<br>11h à 17h   | Chef Domenico Forte<br>3 bouchées simples à préparer pour impressionner vos convives                          |
| 16 décembre (vendredi)<br>11h à 17h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire)<br>Bouchées de canard simples à préparer pour vos repas des Fêtes |
| 17 décembre (samedi)<br>11h à 17h   | Chef Domenico Forte<br>Bien réussir la cuisson d'un canard entier... recette WOW mais simple !                |
| 23 décembre (vendredi)<br>11h à 17h | Chef Domenico Forte<br>Trucs et astuces sur le foie gras  |

