

**ACTIVITÉ DE LA NON-RENTRÉE 2025**  
**VIGNOBLE LE CEP D'ARGENT**

**Visite V.I.P sabrage et dégustation de cinq produits du vignoble au Cep d'Argent  
ainsi que le dîner sur place**

Date : le 27 août 2025

Lieu : Vignoble le Cep d'Argent, 1257, Chemin de la Rivière, Magog, Québec

90 personnes maximum

Horaire :

10 h : Arrivée des participants

10 h 30 : Début de la visite V.I.P.

12 h : Dîner. Une coupe de vin vous sera servie lors du repas.

(Note : Il sera possible de vous procurer des produits du vignoble sur place.)

**COUPON-RÉPONSE V.I.P. SABRAGE AU VIGNOBLE LE CEP D'ARGENT**

Nom : \_\_\_\_\_ # membre \_\_\_\_\_ Tél. : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ # membre \_\_\_\_\_ Tél. : \_\_\_\_\_

Nous serons :

**Choix de menu :**  
**A (pour viande) ou B (VG)**

\_\_\_\_\_ membre.s du secteur D X 40 \$ = \_\_\_\_\_ \$ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ conjointe/conjoint X 50 \$ = \_\_\_\_\_ \$ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ non-membre.s du secteur D X 75 \$ = \_\_\_\_\_ \$ \_\_\_\_\_

Ci-joint mon paiement au montant de \_\_\_\_\_ \$

Libellez votre chèque à l'ordre de « **AREQ-05D** »

ou virement Interac à l'adresse [areq05d@gmail.com](mailto:areq05d@gmail.com)

**Coupon-réponse** par la poste à :

Sylvain Métras, 321, rue Pariseau, Sherbrooke QC J1G 3J4

ou bien envoyer à l'adresse [areq05d@gmail.com](mailto:areq05d@gmail.com)

DATE LIMITE DE RÉCEPTION POUR LES COUPONS-RÉPONSES :

**LE 1<sup>er</sup> AOÛT 2025**

ACTIVITÉ DE LA NON-RENTRÉE MENU

27 août 2025

★★★

Roulés aux légumes croquants, oranges, épinards et fromage au gingembre  
Mini tulipe de pommes caramélisées au romarin et brie

★★★

Salade mixte, rilette de canard et aiguillettes fumées, échalotes confites  
Vinaigrette aux bleuets et vinaigre Mac Duff à la cassonade

Salade d'épinards, crevettes nordiques à l'aneth et fenouils flambés au pastis  
Vinaigrette à l'argousier et vinaigre de cidre de pommes, pousses des Jardins de Jacob

★★★

Pavé de saumon et mousse de saumon fumé à l'aneth  
Salade de riz thaïlandais, quinoa, julienne de légumes, roquette et échalotes

Rôti de bœuf cuisson lente, aux herbes de Provence à la dijonnaise  
Salade de pommes de terre, poivrons rôtis et échalotes vertes

Poivron farci aux lentilles du Puy, ratatouille et fromage feta  
Salade d'orzo aux légumes grillés, oignons confits et fleur d'ail

★★★

Mousse au caramel salé et gâteau chocolat-noisette  
Coulis de fruits des champs et fruits frais

Bavarois aux oranges confites et gâteau chocolat-framboise  
Sauce au chocolat noir et fruits frais