

BIENVENUE

GALA

Audace

21 MAI 2026



Université  de Montréal

DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE

17h30 - Accueil, cocktail et réseautage

19h00 - Mots de bienvenue et début du
repas

21h00 - Annonce du montant amassé

22h00 - Fin de l'événement

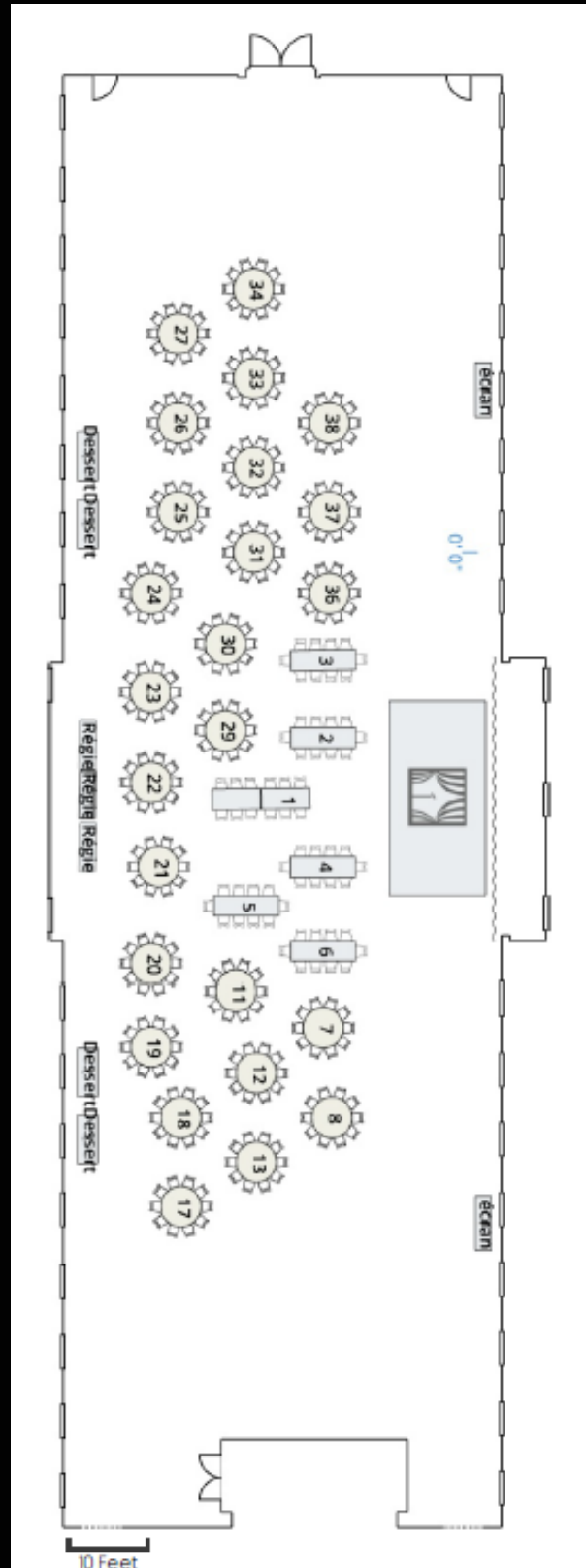
MERCI À NOS PARTENAIRES

QUÉBECOR

DAVIES

QUÉBECOR

PLAN DE TABLES



MENU

GALA
Audace

Canapés

Beignet de maïs
Caviar, nori, aioli de maïs

« Steak & Chip »

Tartare de bœuf sur chip gaufrette, aioli
de truffe

Tostada d'avocat

Miel du printemps, petits pois, caviar de lime

Concombre & Labneh

Aneth, sumac, pomegrenade

Foie gras et Madeleine

Bleuet sauvage du Québec, croustillant d'érable

Salade

Tomate et Fraise


Mozzarella di Bufala, basilic, oxalis, tuile de sarrasin

Plat Principal

Canard Confit

Sauce aux morilles, frisée, purée de panais, légumes du moment

Saumon « Ora King »

 Asperges du Québec, sauce à l'oseille, purée de courge, sauce vierge

Dolce

Assortiments de mignardises

Petits fours, minis tartelettes sablée au citron, minis profiteroles au fraise, truffe
au chocolat et sel de mer



MENU



VÉGÉTALIEN ET SANS GLUTEN

Canapés

Tartare de Tomate

Tartare de tomate, basilic, maldon

« Steak & Chip »

Tartare de betterave, chip gaufrette, aioli de truffe végétan

Tostada d'avocat

Miel du printemps, petits pois, caviar de lime

Concombre & Labneh

Aneth, sumac, pomegrenade

Slider Beyond

Cheddar végétan, sauce Mac végétan, cornichon

Salade

Tomate et Fraise

Fromage de « chèvre » végétalien, basilic, oxalis, tuile de sarrasin

Plat Principal

Chou-fleur confit

Sauce aux morilles, frisée, purée de panais, légumes du moment

Dolce

Mini tartelettes assorties

Champagne

Segura Viuda

Vin rouge

E. Guigal Côtes du Rhône

Vin blanc

*Bailly-Lapierre Saint-Bris Sauvignon,
2024*

Des prêts-à-boire sont disponibles sur demande comme
alternative à faible teneur en alcool :

Romeo's Gin



MERCI!

Votre présence représente un acte
philanthropique concret visant à surmonter
les défis liés aux cancers

