

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Infolettre spéciale

12e Gala d'excellence de l'hôtellerie et de la restauration

Chers passionnés de gastronomie,

Nous avons le plaisir de vous convier au 12e Gala d'excellence de l'hôtellerie et de la restauration de La Cité, qui se tiendra le jeudi 16 avril 2026 à 18 h au Restaurant-école Lise Bourgeois.

Lors de cette soirée gastronomique unique, nos étudiantes et étudiants des programmes de la famille hôtelière auront le plaisir de vous accueillir et de vous faire découvrir leur savoir-faire à travers une expérience culinaire raffinée, préparée et servie sous la supervision de leurs professeurs chevronnés.

Au programme : un cocktail de bienvenue avec service de canapés, suivi d'un repas gastronomique de quatre services accompagné de vins, dans une ambiance élégante célébrant l'excellence et le talent de la relève en hôtellerie et restauration.

Vous trouverez le menu complet ainsi que tous les détails de l'événement plus bas dans cette infolettre.

Nous espérons avoir le plaisir de vous compter parmi nous pour cette soirée exceptionnelle.

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Special Newsletter

12th Hospitality and Restaurant Excellence Gala

Dear gastronomy enthusiasts,

We are pleased to invite you to the 12th Hospitality and Restaurant Excellence Gala at La Cité, which will take place on Thursday, April 16, 2026, at 6:00 p.m. at the Lise Bourgeois Restaurant-School.

During this unique gastronomic evening, our students from the hospitality programs will welcome you and showcase their skills through a refined culinary experience, prepared and served under the supervision of their experienced professors.

The evening will begin with a welcome cocktail and canapés, followed by a four-course gourmet dinner paired with wines, in an elegant atmosphere celebrating excellence and the talent of the next generation of hospitality professionals.

You will find the full menu and all event details further down in this newsletter.

We look forward to welcoming you for this exceptional evening.

GALA D'EXCELLENCE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

JEUDI 16 AVRIL 2026 À 18 H 00

COCKTAIL DE BIENVENUE ET CANAPÉS

PREMIÈRE CRÉATION

CEVICHE DE THON ROUGE ET DE THON ALBACORE, JUS
D'ARGOUSIER SAUVAGE, HUILE À LA FEUILLE DE CITRONNIER,
MOUSSELINE D'AVOCAT ET TUILE À L'ÉCHALOTE

**MÂCON-VILLAGES (AOC) 2023, CHARDONNAY (FRANCE)*

DEUXIÈME CRÉATION

FEUILLETÉ AUX RIS DE VEAU ET AUX CHANTERELLES, SAUCE
RICHE AU PORTO

***MÂCON-VILLAGES (AOC) 2023, CHARDONNAY (FRANCE)*

PLAT SIGNATURE

PINTADE RÔTIE ET SA MOUSSELINE À LA PROVENÇALE, SAUCE
CRÉMEUSE À L'ESTRAGON, ESPUMA DE POMMES DE TERRE RATTES,
ASPERGES À L'AIL RÔTI ET AUX ZESTES D'AGRUMES CONFITS,
RABIOLES SAUTÉES AU BEURRE NOISETTE

**CAVE SPRING (VQA) 2024, GAMAY (CANADA)*

DÉLICE DU PÂTISSIER

L'INTENSE CHOCOLAT-CHÂTAIGNES. MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND
CRU, NOUGATINE À LA FÈVE DE CACAO, BISCUIT CHÂTAIGNE ET
MARRON CONFIT

**TAYLOR FLADGATE LATE BOTTLED VINTAGE PORT (PORTUGAL)*

LA CITÉ ●

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

EXCELLENCE GALA OF HOSPITALITY AND CULINARY ARTS

THURSDAY, APRIL 16, 2026 AT 6:00 AM

WELCOME COCKTAIL AND CANAPÉS

FIRST CREATION

REDFIN TUNA AND YELLOWFIN TUNA CEVICHE, WILD SEA
BUCKTHORN JUICE, LEMON LEAF OIL, AVOCADO MOUSSELINE, AND
SHALLOT TUILE

**MÂCON-VILLAGES (AOC) 2023, CHARDONNAY (FRANCE)*

SECOND CREATION

VEAL SWEETBREAD AND CHANTERELLE PUFF PASTRY, RICH PORT
WINE SAUCE

**MÂCON-VILLAGES (AOC) 2023, CHARDONNAY (FRANCE)*

SIGNATURE DISH

ROASTED GUINEA FOWL WITH PROVENÇAL MOUSSELINE, CREAMY
TARRAGON SAUCE, RATTE POTATO ESPUMA, ASPARAGUS WITH
ROASTED GARLIC AND CANDIED CITRUS ZEST, AND BABY TURNIPS
SAUTÉED IN BROWN BUTTER

**CAVE SPRING (VQA) 2024, GAMAY (CANADA)*

THE PASTRY CHEF'S DELIGHT

THE INTENSE CHOCOLATE-CHESTNUT. GRAND CRU CHOCOLATE
MOUSSE, COCOA BEAN NOUGATINE, CHESTNUT BISCUIT, AND
CANDIED CHESTNUT

**TAYLOR FLADGATE LATE BOTTLED VINTAGE PORT (PORTUGAL)*

LA CITÉ ● ■

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

GALA D'EXCELLENCE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

JEUDI 16 AVRIL 2026 À 18 H 00

NOUS VOUS INVITONS À CÉLÉBRER
L'EXCELLENCE EN HÔTELLERIE ET
RESTAURATION

Prix du billet 185 \$/Personne

BILLET INCLUT UN COCKTAIL, CANAPÉS, MENU
GASTRONOMIQUE, ACCORD METS / VINS ET TAXES

Pour acheter votre billet et réserver votre place, veuillez cliquer [ICI](#)

Pour plus d'informations contacter: jeanduboi@lacitec.on.ca

LA CITÉ ●

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois