



Drummondville, le 14 octobre 2020

Chers amis,

Le centre de pédiatrie sociale en communauté – Les petits bonheurs modifie son activité annuelle de financement. Le traditionnel cocktail dinatoire d'avril 2021 se transformera en la vente d'un menu festif, livré directement aux intéressés. La pandémie entrainera un temps des Fêtes d'exception. Pourquoi ne pas combiner réjouissance de Noël et promotion de restaurateurs locaux, durement touchés par le confinement.

Nous vivons tous une période inusitée. Offrir un coffret-repas pour deux personnes apporte réconfort à nos partenaires d'entreprise, nos amis ou notre famille. C'est leur témoigner notre soutien en ce moment de restriction. Cette levée de fond est essentielle pour mener à bien notre mission. En ce passage à la durée inconnue, les droits des enfants sont manifestement discrédités. Nous travaillons sans relâche auprès d'eux pour permettre le développement de leur plein potentiel.

Vous êtes donc invité à faire montre de générosité par l'achat d'un repas gastronomique pour deux convives. Il se compose de :

- Une entrée
- Un repas principal (à votre choix)
- Un dessert (à votre choix)
- 2 bières de la Microbrasserie Le BockAle
- Une bouteille de vin d'importation privée (choix entre un blanc et un rouge)

Le prix de vente d'un coffret-repas est de 150 \$. Vous recevrez un reçu pour fin fiscale ajusté à la valeur du don.

La livraison des boîtes repas se fera à une adresse unique, de votre choix, aux dates suivantes : 3 - 4 - 10 -11 décembre 2020.

Veillez transmettre vos commandes à comptabilite@cpsclespetitsbonheurs.com au plus tard le 16 novembre 2020.

Si vous avez des questions, vous pouvez appeler Julie Brun au 819-850-9519 poste 103.

Votre soutien est précieux pour ces jeunes et leur famille. Nous pourrions ainsi mieux les aider à développer leur résilience et leur permettre de rebondir devant l'adversité.

Geneviève Lemay, CPA, CA
Directrice générale

Choix de boîtes



Boîte #1 – Boîte Confort végé de l'Ölistik

L'Entrée :

Humus maison & craquelin de betterave
« Crème » de courge butternut & poires

Le Plat :

Chili végé,
Riz complet et notre « crème sure » végane maison

Le Dessert :

Petit pot « crème de ciel » sirop d'érable & pacane caramélisées

***Ce menu est cuisiné sans gluten et il est entièrement végan.*

***Le dessert contient des noix mais peut être remplacé par trois boules d'énergie sans noix afin d'obtenir un menu sans noix.*

Boîte #2 – Coffret Rivière de La langue fourchue

L'Entrée :

Fromage Louis d'Or vieilli 9 mois de la **Fromagerie du Presbytère**
Mini-batistou de la **Boucherie du plaisir** et olives de **Oliva**

Le Plat :

Saumon aux agrumes
Pavé de saumon cuit sous vide avec des agrumes et huile d'olive, orzo tomate et basilic,
brocoli à l'ail grillé

Le Dessert :

Fondant au chocolat de **Bouche et Délices OU**
Petit pot « crème de ciel » sirop d'érable & pacane caramélisées de l'Ölistik

Boîte #3 – Boîte L'Envolée de **Le Rachel**

L'Entrée :

Fromage Louis d'Or vieilli 9 mois de la **Fromagerie du Presbytère**
Mini-batistou de la **Boucherie du plaisir** et olives de **Oliva**

Le Plat :

Cuisse de canard de la ferme goulou de Saint-Apollinaire
braisée au four avec du vin rouge. Purée de pomme de terre au pop-corn, sauce gastrique
au vin fortifié Kariboo du vignoble Saint-Tomas, et carotte au beurre

Le Dessert :

Fondant au chocolat de **Bouche et Délices OU**
Petit pot « crème de ciel » sirop d'érable & pacane caramélisées de l'**Ölistik**

Boîte #4 – Boîte Succulente du **Restaurant Capiche**

L'Entrée :

Fromage Louis d'Or vieilli 9 mois de la **Fromagerie du Presbytère**
Mini-batistou de la **Boucherie du plaisir** et olives de **Oliva**

Le Plat :

Calzone farcie de pepperoni, mozzarella et sauce tomate, servie avec trempette ranch et
salade de roquette balsamique.

Le Dessert :

Fondant au chocolat de **Bouche et Délices OU**
Petit pot « crème de ciel » sirop d'érable & pacane caramélisées de l'**Ölistik**