

INVITATION À LA

*Soirée des  
Fêtes du  
Barreau de  
l'Outaouais*

Jeudi  
2 déc. 2021  
à 17h30

Au restaurant  
Sans Façon

Thématique "Noir & Blanc"  
Musique d'ambiance et prix de présence

RSVP en ligne avant le 19 novembre 2021

# Plan de soirée

## SOIRÉE DES FÊTES DU BARREAU

### HORAIRE DÉTAILLÉ

Arrivée des invité(e)s et cocktail de bienvenue : 17h30

Présentation des prix Mérite et Futurum Legis : 18h15

Début du service des entrées et du repas : 18h45

Dessert et début de l'animation : 20h00

### REMISE DES PRIX

Le Barreau de l'Outaouais profitera de cette occasion pour remettre le Mérite du Barreau de l'Outaouais à Me Miville Tremblay. L'Association du Jeune Barreau de l'Outaouais remettra également son prix émérite Futurum Legis au récipiendaire pour 2021.

### MUSIQUE ET ANIMATION

Les invités seront accueillis par le **Quatuor Despax**, de talentueux musiciens de la région qui sauront agrémenter la soirée par leur large registre musical.

Un chansonnier fera ensuite son entrée à la fin du repas pour alimenter l'ambiance festive de la soirée. Nous vous réservons de belles surprises musicales qui sauront mettre du piquant à votre expérience. À vos micros!

### COÛTS D'INSCRIPTION

- \* 80,00 \$ pour les avocat(e)s de plus de 10 ans de pratique
- 70,00 \$ pour les avocat(e)s de 10 ans et moins de pratique

### MERCI À NOS COMMANDITAIRES

CAIJ  
JuriGo  
MédicAssurance  
PMB huissiers de justice

# Choix de menu

RESTAURANT SANS FACON

Veillez choisir une (1) option par catégorie :

## ENTRÉE

### Arancinis

Trois (3) boules de risotto panées et frites, passata et mousse de chèvre truffée

### Tartare de betteraves (V).

Pomme verte, guacamole aux haricots blancs et aux épinards, pistaches, cornichons et crostinis

### Tartare de wapiti

Abricots séchés, noisettes, câpres, dijon, sirop d'érable et crostinis

## REPAS PRINCIPAL

### Filets de doré

Avec poireaux frits, beurre blanc au champagne et légumes de saison

### Risotto aux champignons sauvages (V).

Avec pleurotes, shiitake, king eryngii et roquette

### Romaine grillée

Flanc de sanglier croustillant, manchebello, câpres frits, crèmeuse à l'ail noir et pain grillé

### Short ribs de bison

Pâté chinois réinventé avec pommes de terres fondantes, jus de cuisson, coulis de maïs et popcorn au paprika

## DESSERT

Brownie bombe Alaska à la "S'mores" avec meringue, graham et crème glacée à la vanille

Churros avec trempette au sucre à la crème

\*Note importante\*

Prière d'indiquer vos allergies et/ou restrictions alimentaires dans le formulaire d'inscription.