

LE PARCOURS

CIRCUIT/HR	18 H	18 H 40	19 H 05	19 H 30	19 H 55	20 H 20	20 H 45	21 H 10	21 H 35
CIRCUIT 1	ATRIUM	MOCAP	E104	C200	C300	D405	D402	BISTRO	SUM
CIRCUIT 2	ATRIUM	E104	C200	C300	D405	D402	BISTRO	MOCAP	SUM
CIRCUIT 3	ATRIUM	C200	C300	D405	D402	BISTRO	MOCAP	E104	SUM
CIRCUIT 4	ATRIUM	C300	D405	D402	BISTRO	MOCAP	E104	C200	SUM
CIRCUIT 5	ATRIUM	D405	D402	BISTRO	MOCAP	E104	C200	C300	SUM
CIRCUIT 6	ATRIUM	D402	BISTRO	MOCAP	E104	C200	C300	D405	SUM
CIRCUIT 7	ATRIUM	BISTRO	MOCAP	E104	C200	C300	D405	D402	SUM

LES STATIONS

STATION 01 - ATRIUM

Entrée Promutuel Assurance Boréale et Station repos

STATION 02 - BISTRO

Service de la formation continue Wesdome

STATION 03 - MOCAP

Nouveaux médias Valeurs mobilières Desjardins

STATION 04 - E104

Mines et forêts Raymond Chabot Grant Thornton

STATION 05 - C200

Atelier de sommellerie express Agnico Eagle avec Jessica Harnois

STATION 06 - C300

Lounge du 40^e Hecla Québec avec Vincent Rousson

STATION 07 - D405

Sciences infirmières Eldorado Gold Québec

STATION 08 - D402

Encan Glencore Fonderie Horne

STATION 09 - SUM DU CÉGEP

Dessert réseautage Sayona



**VINS &
FROMAGES**
PROMUTUEL ASSURANCE BORÉALE
FONDATION DE L'UQAT

MENU

ATRIUM

ENTRÉE PROMUTUEL ASSURANCE BORÉALE

VIN

Bourgogne Chardonnay, 2021,
Domaine Normand, Bourgogne, France

FROMAGE

Martin Casimir, Ferme et Fromagerie La Maison Grise,
Wotton, Québec

TRAITEUR

Tomate & Pesto, service traiteur

BOUCHÉES (2)

Mini Tatin feuilleté au chèvre et à l'échalotte
caramélisée ET Cornet à la mousse de chèvre et
figues confites au balsamique

C200

ATELIER DE SOMMELERIE EXPRESS AGNICO EAGLE AVEC JESSICA HARNOIS

VIN

Barrel Selection 008, Chenin blanc, 2022,
Imbuco Wines, Cap Occidental, Afrique du Sud

FROMAGE

Cheddar vieilli 3 ans,
Fromagerie L'Ancêtre, Bécancour, Québec

VIN

Ca'Momi, pinot noir, 2019,
Napa Valley, Californie, États-Unis

FROMAGE

Brie paysan, Fromagerie du Presbytère,
Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Québec

C300

LOUNGE DU 40^E HECLA QUÉBEC AVEC VINCENT ROUSSON

VIN

Garnacha, 2021, Dominio De Longaz,
Vallée de l'Èbre, Espagne

FROMAGE

Le Fleuron, Les Fromagiers de la Table Ronde,
Sainte-Sophie, Québec

TRAITEUR

Tomate & Pesto, service traiteur

BOUCHÉES (2)

Mini cannoli à la mousse de gorgonzola, cerises
marinées au vin et prosciutto ET Dumpling de canard
effiloché et trempette aux porcins, pignons de pin
grillés et gorgonzola

D405

SCIENCES INFIRMIÈRES ELDORADO GOLD QUÉBEC

VIN

David Moreno Blanco, 2021, La Rioja, Espagne

FROMAGE

L'Angélique-À-Marc, Fromagerie de l'Isle,
Isle-aux-Grues, Québec

TRAITEUR

Traiteur Gouttes Dorange

BOUCHÉE

Croustillant de pommes à L'Angélique-À-Marc,
feuilles d'huître

D402

ENCAN GLENCORE FONDERIE HORNE

VIN

Pas Sages Brut, mousseux, 2022,
Arterra Wines, Ontario, Canada

ACCOMPAGNEMENT

Fruits frais

E104

MINES ET FORÊTS RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON

VIN

Château Ferreyres Le Petit Bouchon, 2020,
Vignoble Florian Bouchon, Bordeaux, France

FROMAGE

La Galette, Les Fromagiers de la Table Ronde,
Sainte-Sophie, Québec

TRAITEUR

Jezz Prêt à manger traiteur

BOUCHÉES (2)

Forêts : Cône pâte salée petits légumes et fromage
La Galette
Mines : Pépite d'or d'arancini aux épinards et fromage
La Galette, confit de tomate aioli à l'ail noir

BISTRO

SERVICE DE LA FORMATION CONTINUE WESDOME

Brevage à base de cèdre

TAPAS

Banique

TRAITEUR

École Amik-Wiche, Lac-Simon, Québec

SUM DU CÉGEP

DESSERT RÉSEAUTAGE SAYONA

VIN

Baies de Bernateau, Saint-Émilion, 2020,
Château Bernateau, Bordeaux, France

DESSERT

Mousse framboise et son croquant à la pistache
sur moelleux chocolaté décadent

TRAITEUR

Desserts créations de Mélissa