



**Président d'honneur 2019
Monsieur Alain Villeneuve**

**Conseiller en sécurité financière
Industrielle Alliance**

Sherbrooke, le 25 janvier 2019

SUJET ; « SOUPER — RELÈVE du PÊCHEUR »

Ami(e)s pêcheurs,

Cette année, c'est la 20^e édition de la Fête de la Pêche et le 12^e anniversaire du « Souper — Relève du Pêcheur ». Pourquoi « LA RELÈVE ? ».

Parce que les jeunes que nous formons deviendront des pêcheurs quand ils atteindront l'âge adulte. Ces jeunes à qui nous donnons un cours de pêche et un permis de pêcher valide jusqu'à leur majorité. Ces jeunes apprennent à respecter la nature et s'amuser sainement dans la nature. LA RELÈVE...

Comme représentant du Comité de la Fête de la Pêche, je sollicite votre participation à notre Souper — Relève du Pêcheur.

Endroit : *École Montcalm-Mitchell — Salle Françoise-Dunn.*

Quand : *Le 23 mars à 18 h*

Prix : *80,00 \$ pour un menu très bien élaboré. En communiquant tôt, nous espérons vous faire penser à planifier cette importante activité dans votre budget social. Votre contribution aura un effet multiplicateur pour nos jeunes.*

Prochainement je vais communiquer avec vous votre réservation.

Votre ami pêcheur;

ACTIVITÉS 2018

522 JEUNES ONT REÇU DES COURS DE PÊCHE+UNE CANE À PÊCHE

PLUS UN PERMIS VALIDE JUSQU'À LEUR MAJORITÉ

11 906 TRUITES ENSEMENCÉES DANS NOS CINQ SITES.

Près de 100 bénévoles ont travaillé pour les activités

PRÈS DE 7500 PERSONNES ONT PARTICIPÉ À LA PÊCHE DANS NOS CINQ SITES

LE SAMEDI, DES BÉNÉVOLES ONT DISTRIBUÉ GRATUITEMENT PRÈS DE 600 HOT DOG



**Président d'honneur 2019
Monsieur Alain Villeneuve**

**Conseiller en sécurité financière
Industrielle Alliance**

Souper de Poisson 2019

12^e édition

23 mars 2019 à 18 h

Pavillon Jacques-Cartier, École Montcalm-Mitchel — Salle Bonneau

MENU

AMUSE-BOUCHE

Mousse de truite, moules, pâté de campagne et fromages.

BUFFET

Panier de boulangerie, Crudités et trempettes

Salade pommes de terre à l'ancienne, Salade de betteraves, Salade de pâtes crémeuses au pesto, Salade de légumes frais croquants à l'italienne, Salade de goberge, Salade de choux crémeuse.

PLATS CHAUDS

Gratin de morue à l'échalote

Doré au beurre amandin

Truite farcie au crabe, sauce poireaux et citrons confits

Braisé de bœuf à l'orange

Suprême de poulet grillé à l'aneth

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre dauphinoise et sautée de légumes aux fines herbes

Deux saumons montés avec saumon fumé tranché

Les desserts seront servis aux tables à la fin du repas avec thé, café et tisanes.

Bon appétit et merci beaucoup de votre soutien!

Billet : Adulte : 80\$ - Enfant : 4 à 15 ans: 30 \$

Pour info : alain.fortin@fetedelapeche.org

819-570-5367