

Banquet du Camp d'été de la FCA 2024 : Jeudi le 27 juin

VOUS JOINDRE À NOUS POUR CETTE EXPÉRIENCE ARTISANALE DE HAUT NIVEAU

Important: *L'espace est limité à 60 personnes. C'est pourquoi nous vous suggérons de réserver tôt!*

Coût: \$70 par personne. Le paiement du banquet doit être effectué en même temps que l'inscription en ligne pour le [Camp d'été de la FCA 2024](#). SVP, nous indiquer vos préférences alimentaires; alimentation carnée, végétarienne ou végane.

Localisation: Le banquet sera un événement privé dans un magnifique espace de deux étages avec hauts plafonds et balcon localisé dans un édifice récemment construit et offrant une vue superbe sur le port d'Halifax. Le [lieu, 2165 Gottingen Street](#) aux 5e et 6e étages, est situé dans un quartier des plus populaires de Halifax.

Menu/brevages: Par le chef Cédric Toullec, propriétaire du « Lou Pécou Artisanal Pizzeria ». Le chef Toullec a débuté son apprentissage de 5 ans dans sa ville natale de Marseille auprès de son maître, John Berg, Champion de France et du Monde dans la catégorie Pizza biologique. Il y aura des options d'entrées pour tous les goûts (alimentation carnée, végétarienne et végane), des pizzas artisanales, de la salade et des desserts. Le bar est payant et offrira un bel éventail des meilleurs vins, bières et cidres de la Nouvelle-Écosse. Cliquer [ici](#) pour en savoir plus sur le chef Toullec.

