



VO
X 35
7 C

LE BULLETIN DES MEMBRES DU 357C

NOVEMBRE 2008 NOVEMBER



**Premier conférencier de la SERIE
357c : Christopher Hitchens**

Plus de 100 membres et amis se sont rencontrés à Ex-Centris le 23 septembre dernier pour participer au premier segment de la Série 357c. Cette première soirée, commanditée par TNG Group, Jarislowsky Fraser et Stikeman Elliot, présentait l'auteur et conférencier Christopher Hitchens. Après un repas convivial, arrosé des champagnes et vins commandités par Moët Hennessy, M. Hitchens a abordé la question de l'influence de la croissance de la population musulmane et des gestes de nature impériale de la Russie sur le futur de l'Europe. Les 30 minutes de son discours ont été suivies de 30 minutes de questions et d'une session de signature de son dernier ouvrage, offert gracieusement par CAE. Le deuxième segment de la Série, commandité par Neotech et Palos Capital, se poursuivra le 25 novembre prochain, en compagnie de l'auteur et philosophe Bernard Henri Lévy.

**First speaker of SERIE 357c
Christopher Hitchens**

More than 100 members and friends gathered at Ex-Centris on September 23 to take part in the first segment of Serie 357c, sponsored by TNG Group, Jarislowsky Fraser and Stikeman Elliot. After an animated meal accompanied by Moët Hennessy champagne and wines, author and speaker Christopher Hitchens discussed the influence of a growing Muslim population and Russia's rising imperialism on the future of Europe. 30 minutes of questions followed Mr. Hitchens' talk, after which he signed copies of his latest book, graciously offered to all participants by CAE. The second segment of the Serie, sponsored by Neotech and Palos Capital, will take place on November 25 and will feature author and philosopher Bernard-Henri Lévy.



Soirée Gaia : Menu Kaiseki
Jeudi, 4 décembre

Gaia Evening : Kaiseki Menu
Thursday, December 4



GAIA : Gastronomie et protection des océans, un équilibre à découvrir

Pendant une soirée toute spéciale, l'équipe de Gaia vous invite à déguster un menu Kaiseki (plusieurs petits services composés d'ingrédients saisonniers) qui célèbre de façon pointue et délicate ses objectifs d'encourager les bonnes fermes de pisciculture, d'acheter les espèces sauvages mais dans les bonnes saisons ainsi que dans des quantités équitables, et d'initier la dégustation d'espèces marines autres que le thon Big Eye et le saumon sauvage, parfois trop surpêchés.

Gaia : balancing culinary delights and ocean sustainability

During one special evening, Gaia invites you to discover a Kaiseki menu (a variety of small courses featuring seasonal ingredients) that deliciously puts forwards its goal of encouraging the best fish farms, purchasing wild species but only when



in season and in sustainable quantities and initiating the discovery of marine species other than the often over fished wild salmon and Big Eye tuna.

Repas et boissons, 190\$ / personne (taxes et service en sus)

Meal and beverages, \$190 / person (taxes and services not included)

RSVP (514) 499-0357

Idée cadeau: Gâteau festif 357c

Notre Chef-pâtissier a le plaisir de vous proposer de nouveau cette année notre gâteau festif annuel, soit un joli gâteau Reine Elizabeth, aux dattes et épices, recouvert d'un délectable crémage au caramel et à la noix de coco. D'un diamètre de 4 pouces et haut de 3, son format est parfait pour emporter et peut servir jusqu'à 6 personnes. Délicieux!

25 \$ Disponible auprès de l'accueil, du 4 au 20 décembre.



Gift idea: 357c Holiday cake

Our Pastry Chef is pleased to offer once again this year our annual holiday cake: a Queen Elizabeth cake, with dates and spices, covered with a delectable caramel and coconut frosting. 4 inches in diameter and 3 inches high, it's the perfect size for a quick take out. Serves up to six people. Simply delicious!

\$ 25 Available at the front desk from



Sacs cadeaux Spécialités 357c
Disponibles auprès de l'accueil, du 4 au 20 décembre.

357c Specialties Gift Bags
Available at the front desk from December 4 through December 20.

Les Incontournables - 125 \$

1 boîte de 6 pâtes aux fruits 357c;
1 tablette chocolat fait à la main;
1 pot de confiture pêches de vignes, pinot noir et cannelle, Christine Ferber, 220gr;
2 bouteilles de crémant de pommes pétillant;
1 pot de confit d'oignon en provenance d'Italie, 110 gr;
1 pot de gelée de vin rouge aux épices, 100 gr;
1 bouteille d'huile d'olive extra-vierge Frantoio d'Italia;
1 boîte de thé Mélange des Fêtes

Les Irrésistibles - 195 \$

Même items décrits ci-haut, avec en plus :
1 bouteille de sirop d'érable 375ml;
1 pot de fines truffes noires tranchées, Pettinicchi;
Et 1 boîte de thé au jasmin roulé à la main.

The Must Have - \$ 125

1 box of six 357c fruit pastes;
1 homemade 357c chocolate bar;
1 jar of vine peach, pinot noir and cinnamon jam, Christine Ferber 220gr;
2 bottles of sparkling apple crémant;
1 jar of onion confit from Italy, 100 gr;
1 jar of red wine and spices jelly, 100gr;
1 bottle of Frantoio d'Italia extra-virgin oil;
1 box of Holiday Mix tea.

The Irrisistible - \$ 195

Same items as described above, plus :
1 bottle of maple syrup, 375ml;
1 jar of thinly sliced black truffles, Pettinicchi;
And 1 box of hand rolled jasmin tea.