



VO
X 35
7 C

LE BULLETIN DES MEMBRES DU 357C

DECEMBRE 2008 DECEMBER



SERIE 35
7 C

Deuxième conférencier de la SERIE 357c : Bernard Henri Lévy

Le 25 novembre dernier, plus de 100 membres et amis se sont réunis à Ex-Centris pour participer au deuxième segment de la Série 357c et y rencontrer Bernard Henri Lévy. Commanditée par Neotech, Palos, Stikeman Elliot et Moët & Chandon, la soirée a offert aux participants l'opportunité d'entendre M. Lévy exposer sa vision sur le futur de l'Europe, une Europe qui est, selon lui, à la croisée des chemins, potentiellement capable tout autant de profiter de la crise économique américaine pour se reconstruire ou incapable de réconcilier l'ensemble des mouvements populistes et souverains qui la tiraillent et de réussir à passer outre son manque de réponse inexcusable à la guerre en Bosnie et à celle, plus récemment, en Georgie. Le dernier ouvrage de M. Lévy, *Left in Dark Days*, a été gracieusement offert par CAE à tous les participants.

Second speaker of SERIE 357c: Bernard Henri Lévy

*On November 25, more than 100 members and friends gathered at Ex-Centris to meet with Bernard Henri Lévy. This second segment of the SERIE 357c, sponsored this time by Neotech, Palos, Stikeman Elliott and Moët & Chandon, allowed the participants to hear Mr. Lévy's vision of Europe's future. According to Mr. Lévy, Europe is currently at the threshold of either its reconstruction, if it can take advantage of the general economic crisis to strengthen its ties, or at its potential dissolution, should it be unable to rally its opposing populist and sovereign movements and come to terms with its unacceptable inability to act during the Bosnia war and, more recently, during the war in Georgia. Mr. Lévy's latest book, *Left in Dark Days*, was graciously offered to all participants by CAE.*



Le troisième segment de la SERIE 357c, avec Ayaan Hirsi Ali, aura lieu le 25 février 2009. The third event of the SERIE will take place on February 25, 2009 with speaker Ayaan Hirsi Ali.





**Option menu lunch festif:
du 8 au 18 décembre**

*Holiday lunch menu option:
December 8 to December 18*

À l'heure du lunch, le **357c** vous propose du 8 au 18 décembre un menu festif en supplément à notre menu régulier:

Amuse Bouche
Caviar d'omble d'arctique et blinis
Premier service
Terrine de foie gras
Deuxième service
Chaudrée de fruits de mer et pétoncle rôtie
Troisième service
Filet de cerf truffé
Dessert
Marronnier

From December 8 through December 18, 357c will be offering a special holiday lunch menu in addition to our regular menu:

Amuse Bouche
Arctic char caviar and blinis
First course
Foie gras terrine
Second course
Roasted scallop and seafood chaudrée
Third course
Truffled deer filet
Dessert
Marronnier

Veillez noter que le 357c sera fermé à partir de 16hrs le vendredi 19 décembre, et ce jusqu'à 7h30 le mardi 6 janvier 2009. Please note that 357c will be closed from 4pm Friday, December 19 through 7:30 am Tuesday, January 6, 2009.

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 19 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
December 4 through December 19.*



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.