

# VISA

Infinite

## La série de rencontres à table Visa Infinite.

Découvrez monde de saveurs raffinées et d'expériences gastronomiques uniques en personne et à la maison exclusivement offert aux titulaires de carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup>.

### ÉDITION AUTOMNE 2024 SERIES

TORONTO | MONTRÉAL | OTTAWA | CALGARY | BANFF | EDMONTON | VANCOUVER



### BIENVENUE DANS LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE, ÉDITION AUTOMNE 2024

L'automne est la saison des saveurs audacieuses et des événements sociaux conviviaux, et c'est exactement ce que certains des meilleurs restaurants du pays servent dans cette irrésistible collection de dîners exclusifs organisés par des chefs.

Chaque expérience en personne de la Série de rencontres à table Visa Infinite comprend un brunch ou un souper en plusieurs services autour de certaines des tables les plus prisées du pays, dont beaucoup mettent en vedette des chefs invités, des cocktails créatifs et des accords mets-vins exaltants.

Ne manquez pas la réunion unique des plus célèbres protégés du chef Normand Laprise au légendaire Toqué! de Montréal, y compris J-C Poirier du St. Lawrence de Vancouver et Steve Molnar du Quetzal de Toronto, deux restaurants éblouissants avec des étoiles Michelin. Les étoiles Michelin brilleront également au restaurant Published on Main de Vancouver lorsque Lee Wolen, chef de cuisine du Boka primé à plusieurs reprises de Chicago, apportera son énergie créative et ses compétences raffinées à l'un des *Canada's 100 Best*.

Cet automne, le nombre de collaborations avec des chefs cuisiniers exceptionnels est extraordinaire. Parmi eux : Josh Adamo d'Emeril de La Nouvelle-Orléans se joint à Lee Cooper à L'Abattoir de Vancouver; le Pigeonhole de Calgary organise un souper « trois pigeons » avec les chefs vedettes Gabriel Rucker du Pigeon de Portland et Wesley Young du PiDiGiN de Vancouver; et, au Dorset à Toronto, le cofondateur d'O&B Michael Bonacini accueille son bon ami Trevor Gulliver du restaurant novateur « de la tête à la queue » de Londres, St John.

Il existe également de tout nouveaux restaurants à découvrir pour les titulaires de carte, comme le PYRO d'Edmonton à L'OCA ou La Spada à Montréal, ainsi que des établissements bien connus à redécouvrir, comme Le Filet à Montréal et Les Fougères à l'extérieur d'Ottawa.

Ces expériences, et bien d'autres encore, sont celles dont vous parlerez à vos amis toute l'année.

L'automne est la saison des saveurs sérieuses et sophistiquées, à savourer en bonne compagnie. Nous espérons que vous apprécierez ces expériences exclusives préparées juste pour vous.

Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour consulter tous les détails.

## La série de rencontres à table Visa Infinite

### Toronto

Canoe

19 oct 18 h 30 - 295 \$ par personne

Amal

23 oct 18 h 30 - 225 \$ par personne

The Dorset

16 & 17 nov 18 h 30 - 275 \$ par personne

DaiLo

28 nov 18 h 30 - 225 \$ par personne

### Montreal

Mastard

14 nov 17 h 30 & 20 h 30 - 200 \$ par personne

Toqué!

20 nov 18 h 30 - 295 \$ par personne

Le Filet

27 nov 18 h 30 - 235 \$ par personne

### Ottawa

Les Fougères

17 oct 18 h 30 - 235 \$ par personne

### Calgary

Fortuna's Row

20 oct 18 h 30 - 225 \$ par personne

Pigeonhole

13 nov 18 h 30 - 225 \$ par personne

### Banff

1888 Chop House

2 nov 18 h 30 - 250 \$ par personne

### Edmonton

PYRO at L'OCA

15 nov 18 h 30 - 225 \$ par personne

### Vancouver

Maenam

10 oct 17 h 30 & 20 h 30 - 295 \$ par personne

L'Abattoir

27 & 28 oct 18 h 30 - 295 \$ par personne

Published on Main

6 nov 18 h 30 - 295 \$ par personne

## La série de rencontres à table Visa Infinite prix fixe

### Toronto

The Oxley

28 oct, 4, 11, 18 & 25 nov  
(diverses heures) 80 \$ par personne

### Montreal

La Spada

5-7 nov  
(diverses heures) 80 \$ par personne

### Calgary

Deane House

30 & 31 oct, 6 & 7 nov  
(diverses heures) 75 \$ par personne

### Vancouver

Maxine's Cafe & Bar

21-24 oct  
(diverses heures) 65 \$ par personne

# La série rencontres à table Visa Infinite

## THE DORSET, TORONTO

The Well, 457 Wellington St W, Toronto

**Samedi 16 nov. et dimanche 17 nov. | 18 h 30**

**275 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Michael Bonacini accueille St. JOHN au restaurant The Dorset pour une expérience de cuisine « de la tête à la queue ».

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Peu de restaurants ont changé le monde comme le St. JOHN, lorsqu'il a introduit sa cuisine novatrice « de la tête à la queue » à Londres en 1994. Maintenant, le cofondateur du restaurant, Trevor Gulliver, l'un des hôtes les plus charismatiques du Royaume-Uni, apporte un avant-goût de la cuisine classique du St. JOHN à Toronto avec le chef principal du St. JOHN, Steve Darou, alors que le restaurant célèbre son 30<sup>e</sup> anniversaire. Il se joint à son ami, le célèbre cofondateur d'Oliver & Bonacini, Michael Bonacini, pour cette expérience inoubliable au restaurant The Dorset. Ici, le chef de cuisine Ryan Lister de l'O&B District s'inspire de ses propres racines du Dorset pour créer des repas somptueux qui concilient le confort et le luxe. Attendez-vous à une célébration animée de la gastronomie britannique, à des cocktails de Woodford Reserve, à des vins des vignobles du St. JOHN préparés par ses vignerons de confiance, et à la convivialité d'un rassemblement avec des amis proches dans la plus pure tradition de St. JOHN.

### À PROPOS DU RESTAURANT THE DORSET

Certes, vous êtes peut-être au centre-ville de Toronto, mais vous pourriez aussi facilement être sur la côte sud bucolique de l'Angleterre. Au restaurant The Dorset, l'un des plus récents du célèbre groupe Oliver & Bonacini Hospitality, le chef de cuisine de district Ryan Lister s'inspire de sa maison dans le charmant comté rural de Dorset pour offrir un avant-goût de la côte et de la campagne britanniques. Pensez aux ailes classiques, aux petits-déjeuners anglais complets, à un copieux rôti du dimanche et à des collations savoureuses comme les Scotch eggs ou les pâtés de Cornouailles. Le chef Lister apporte sa grande expérience acquise dans certains des restaurants les plus célèbres du Royaume-Uni. Depuis son arrivée au Canada en 2013, il a travaillé pour O&B où il met l'accent sur des ingrédients locaux, saisonniers, durables et régénérables.

### À PROPOS DE MICHAEL BONACINI

Le cofondateur d'Oliver & Bonacini Hospitality est né au sud du Pays de Galles et a reçu une formation avec le chef Anton Mosimann à l'hôtel Dorchester de Londres. Il a immigré au Canada en 1985 et huit ans plus tard, il s'est joint à Peter Oliver pour créer Oliver & Bonacini Hospitality, qui comprend certains des meilleurs établissements de Toronto et du Canada. En 1996, il a reçu le tout premier prix Or de l'Ontario Hospitality Institute en reconnaissance de sa contribution importante à l'excellence culinaire en Ontario. Il a été juge de longue date du *Master Chef Canada* sur CTV et, en 2019, il a été nommé au conseil d'administration de la Royal Agricultural Winter Fair.

### À PROPOS DU ST. JOHN ET DE TREVOR GULLIVER

Trevor Gulliver, ainsi que le célèbre chef Fergus Henderson, est cofondateur du St. JOHN, qui a ouvert ses portes il y a 30 ans en 1994. Le restaurant était appelé à devenir l'un des plus influents au monde, en termes de cuisine, de design et de philosophie. Les distinctions sont nombreuses, avec une étoile Michelin discrètement retenue depuis 2009, une collection de prix pour récompenser les réalisations depuis son ouverture et une place dans divers classements mondiaux de restaurants. Actuellement, St. JOHN possède trois sites à Smithfield, Spitalfields et Marylebone, trois boulangeries à Londres et un vignoble au sud de la France. Fergus est responsable de ce qui se trouve dans l'assiette, tandis que Trevor est responsable de ce qui se trouve dans le verre. En tant que restaurateur réputé, il a permis à St. JOHN d'acquérir une renommée internationale en 30 ans. Les relations étroites que Trevor entretient avec les viticulteurs sont à l'origine de la solide réputation dont jouit la carte des vins français du St. JOHN et de la production des vins bien-aimés de sa propre marque dans le Languedoc.

### À PROPOS DES VINS ST. JOHN ET DU BOULEVARD NAPOLÉON

Ancrés dans Boulevard Napoléon, le vignoble de St. JOHN, au cœur du Minervois, les vins de Trevor qui portent l'étiquette St. JOHN sont le fruit de collaborations avec des viticulteurs de toute la France. De la Champagne à la Bourgogne, en passant par Bordeaux et le Languedoc, ce sont des vins authentiques, délicieux et conviviaux, nés d'amitiés forgées au fil des années de voyages et de promenades dans les vignobles.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®



CRU



WOODFORD  
RESERVE

THE  
DORSET



BOULEVARD NAPOLÉON

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés.

Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les services de sécurité du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## CANOE, TORONTO

66 Wellington St W, 54th floor, Toronto

**Samedi 19 oct. | 18 h 30**

**295 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Canoe avec Monarque : une collaboration canadienne contemporaine par excellence.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Dans le cadre de la tradition VIDS qui consiste à célébrer les grands chefs du monde, le chef exécutif du Canoe, Ron McKinlay, accueille le talentueux Jérémie Bastien du Monarque, la célèbre brasserie montréalaise qui, d'année en année, accumule les éloges. (Il figure actuellement au 11e rang du palmarès des *Canada's 100 Best*; Canoe est au 24e rang). Depuis plus de 25 ans, Canoe définit la cuisine canadienne; entre les mains du chef McKinlay, elle est rehaussée, raffinée et fièrement locale. Elle s'accorde également avec l'élégance de la cuisine du chef Bastien, légèrement influencée par la France. Ce duo mettra en valeur le meilleur de la saison, avec le champagne de Laurent Perrier pour la réception et les vins du souper de Dobbin Estates, un vignoble de charme situé au cœur du célèbre Twenty Mile Bench, qui produit des vins répondant aux normes internationales les plus strictes.

### À PROPOS DU RESTAURANT CANOE

Depuis environ 30 ans, Canoe définit la cuisine canadienne contemporaine grâce à son équipe culinaire talentueuse et à ses relations avec les agriculteurs et les fournisseurs. Le chef exécutif Ron McKinlay apporte plus de dix ans d'expérience en cuisine internationale de haut niveau acquise au Royaume-Uni, en Australie et au Moyen-Orient. Il travaille en étroite collaboration avec l'équipe de l'entreprise mère Oliver & Bonacini Hospitality, notamment le chef des cuisines de district John Horne, qui a déjà travaillé dans des restaurants étoilés par Michelin au Royaume-Uni et en France, ainsi que le chef cuisinier de l'entreprise Anthony Walsh, l'un des chefs les plus réputés du Canada.

### À PROPOS DU MONARQUE

Cet élégant restaurant du Vieux-Montréal, qui figure actuellement au 11e rang des *Canada's 100 Best*, est le terrain de jeu du très talentueux Jérémie Bastien, qui revisite les classiques de la cuisine française en y apportant une touche contemporaine habile et légère. Au milieu d'un menu en constante évolution, les classiques à la carte comme la bouillabaisse, le bœuf vieilli à sec et la tarte Tatin (de l'une des meilleures cheffes pâtisseries du Canada, Lisa Yu) sont les éternels favoris des amateurs dans l'accueillante brasserie. Les clients peuvent également déguster un menu dégustation dans l'élégante salle à manger, où les saveurs asiatiques se mêlent délicieusement aux saveurs françaises dans un espace intime. Le Monarque est également loué pour son service courtois et sa carte des vins riche et contemporaine.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®

c a n o e

MONARQUE  




DOBBIN

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## AMAL, TORONTO

131 Bloor St W 2nd Floor, Toronto,

**Mercredi 23 oct. | 18 h 30**

**225 \$ par personne<sup>†</sup>**

(Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails, champagne et les accords de vin, le pourboire, les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Ambiance de luxe et cuisine libanaise moderne au magnifique Amal.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Quoi de plus splendide que cet établissement? L'Amal, recommandé par le guide Michelin, est un espace élégant et séduisant qui rappelle les rivages de la Méditerranée orientale, un écrin parfait pour les plats raffinés préparés par le chef Rony Ghaleb. Attendez-vous à des interprétations contemporaines des plats libanais classiques, chaque assiette étant pleine de vie, authentique, partageable et parfumée d'épices séduisantes. Régalez-vous de mezze raffinés comme les rakakats, pâtisseries croustillantes remplies de fromage infusé de truffes ou de plats principaux du littoral comme le branzino grillé ou le poulet tawok grillé au charbon de bois. L'ambiance est animée et sophistiquée, l'atmosphère est détendue et invitante. Amal fait partie de l'empire INK Entertainment et serait le restaurant préféré du propriétaire de l'INK, Charles Khabouth. Ce repas spécial, accompagné de champagne Perrier-Jouët et d'autres vins fins, en démontrera la raison aux titulaires de carte.

### À PROPOS D'AMAL

Depuis une dizaine d'années, Charles Khabouth et Danny Soberano, le duo à la tête d'INK Entertainment, ont emmené les Torontois dans un voyage culinaire autour de la Méditerranée, de l'Espagne (Patria) à l'Italie (Sofia) en passant par la Grèce (Margo) et avec le restaurant Amal, recommandé par le guide Michelin, le Liban, pays d'origine de Charles Khabouth. Ce restaurant élégant, luxueux et de bon goût, situé à Yorkville, est l'endroit idéal pour déguster des plats généreux à partager qui combinent la cuisine classique à la vision contemporaine du chef Rony Ghaleb. Le chef Ghaleb a travaillé dans des restaurants haut de gamme au Liban et a été instructeur dans un laboratoire de cuisine pendant deux ans, il apporte donc des connaissances et des compétences approfondies à l'équipe accueillante mais toujours très glamour du restaurant Amal.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



\*Visa<sup>®</sup>, Visa Infinite<sup>®</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>®</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## DAILO, TORONTO

503 College St, Toronto

**Jeudi 28 nov. | 18 h 30**

**225 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Célébrez 10 ans de nouvelles saveurs asiatiques avec Darren Maclean, de Shokunin, qui rejoint le DaiLo.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Levez votre verre au 10e anniversaire de l'un des restaurants préférés des Torontois, le DaiLo, le restaurant fusion franco-asiatique du chef Nick Liu. Ce verre sera rempli de quelque chose de délicieux : un cocktail Herradura Tequila pour commencer, puis des sélections de l'impressionnante cave du sommelier (et copropriétaire) Anton Potvin. Ce duo talentueux sera rejoint pour ce festin par Darren Maclean, chef propriétaire du célèbre izakaya Shokunin de Calgary et de ses restaurants jumeaux, NUPO et EIGHT, où il définit la cuisine canadienne à travers un prisme polyculturel. Il s'agira d'un joyeux festin de nouvelles saveurs asiatiques proposé par deux des chefs des *Canada's 100 Best*, accompagné de vins exceptionnels et dirigé par une gracieuse équipe d'hôtes.

### À PROPOS DE NICK LIU

Né à Markham, en Ontario, Nick Liu a grandi en dégustant les saveurs mondiales de sa famille sino-indienne-hakka avant de se former à la cuisine française classique et de cuisiner dans les plus grands restaurants de Toronto, dont le légendaire Scaramouche. En 2014, il ouvrait le DaiLo, le restaurant qui se classait au 4e rang du palmarès des « Meilleurs nouveaux restos » du magazine *enRoute*. Au DaiLo, il associe son héritage asiatique à sa formation française (comme la truite entière frite ou le poulet de Hainan avec de la truffe noire sous la peau) dans un espace élégant qui rend hommage à la chinoiserie d'antan. C'est une combinaison gagnante; dix ans après l'ouverture, le DaiLo continue d'être reconnu par les *Canada's 100 Best* pour ses excellents cocktails, ses vins raffinés et ses plats qui sont « généreux et mieux partagés ».

### À PROPOS DE DARREN MACLEAN

Le chef Darren MacLean est le fondateur et le chef propriétaire du Shokunin à Calgary, ainsi que du restaurant de sushis NUPO, axé sur les plantes, et de l'élégant et très conceptuel EIGHT, classé 25e au palmarès des *Canada's 100 Best* en 2023. Perfectionniste invétéré, il a été en 2018 le seul Canadien à participer à la compétition culinaire mondiale de Netflix, *The Final Table*, battant 20 des meilleurs chefs du monde pour se rendre jusqu'en finale. MacLean est inspiré par la mosaïque multiculturelle et ethnique du Canada, et pense que cela constitue le fondement de ce qui définit la culture alimentaire nationale du pays.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite<sup>®</sup>



**SHOKUNIN**

**TEQUILA  
HERRADURA**

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés.  
Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## THE OXLEY

### Toronto

121 Yorkville Ave, Toronto

### Menu à prix fixe

Lundi 28 oct.

Lundi 4 nov.

Lundi 11 nov.

Lundi 18 nov.

Lundi 25 nov.

### 80 \$ par personne

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Au restaurant The Oxley, la gastronomie rencontre le confort du pub.

### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre table et profitez de ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef Andrew Carter au restaurant The Oxley. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

### À PROPOS DE L'OXLEY PUBLIC HOUSE

Il est peu probable que vous trouviez du ris de veau, du pithivier aux champignons et aux pommes de terre ou du canard de Barbarie sur les menus de la plupart des pubs. Encore une fois, The Oxley n'est pas qu'un pub. C'est la vision du chef-proprétaire Andrew Carter, qui a gravi les échelons dans les cuisines exigeantes des années 1990 à Londres, où il a travaillé avec Nico Ladenis, le premier chef britannique à avoir obtenu trois étoiles au guide Michelin. The Oxley est sa version savoureuse d'un pub gastronomique, avec des mets raffinés dans un cadre confortable, un design qui embrasse le charme rétro de Yorkville et, bien sûr, une excellente pinte de bière ou un excellent verre de vin à savourer.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue  
Un Twinkle  
Gin, St Germaine, champagne

—

Amuse-bouche  
Arancini à l'aiglefin fumé et aux œufs de caille  
avec Chutney de coriandre

—

Épaule d'agneau d'Ontario séchée et fumée à la Stout  
avec Stilton et pesto de roquette

—ou—

Blini au fromage de chèvre et à la Betterave dorée  
avec Frisée et Vinaigrette au citron confit et au thym

—

Magret de canard de Barbarie vieilli à sec  
avec dumplings au bacon fumé et velouté au cresson

—ou—

La Tarte au poisson et au homard du restaurant The Oxley  
avec petits pois au beurre

—ou—

Ris de veau rôti et Spätzli  
avec crème de carottes confites et topinambours marinés

—

Pouding au caramel collant  
avec crème glacée à la vanille maison

—ou—

Marquise au chocolat  
avec cerises italiennes sauvages et crème anglaise

—

80 \$/personne

**Remarque : Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution.** Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite®

**the**  
**Oxley**

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## MASTARD, MONTREAL

1879 Rue Bélanger, Montréal

**Jeudi 14 nov. | 17 h 15 & 20 h 30**

**200 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



Des plats canadiens et des produits de la cueillette lorsque le Mastard accueille le Published on Main, restaurant étoilé Michelin.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Simon Mathys et Gus Stieffenhofer-Brandson redéfinissent ce qu'est et ce que pourrait être la cuisine canadienne. Pas de poutine ni de tarte au sucre, mais de la viande sauvage, des levures fines, des produits issus de la cueillette et un regard neuf sur la tradition culinaire. Aujourd'hui, les deux hommes se réunissent pour une collaboration culinaire passionnante au restaurant Mastard du chef Mathys, un établissement inventif et axé sur les ingrédients, où M. Mathys poursuit le type d'expérimentation qu'il a entamé au Manitoba, un établissement primé. Il partage également une vision du monde culinaire avec Stieffenhofer-Brandson, le chef de cuisine du restaurant étoilé Michelin de Vancouver, Published on Main, actuellement numéro 7 sur les *Canada's 100 Best*. Quand ce duo unit ses forces, il faut s'attendre à un goût unique, passionnant et véritable de la cuisine canadienne.

### À PROPOS DE SIMON MATHYS

Simon Mathys est le maître montréalais de la cuisine hyperlocale, aussi habile avec la viande de phoque qu'avec les plantes boréales comme l'aulne et l'églantier. Diplômé de l'École Hôtelière de Laval, le chef Mathys a travaillé en cuisine en France et au Québec, notamment au Laurie-Raphaël de Daniel Vézina, au Bar & Bœuf, à Racines et au Bistro Accords. En 2017, il est devenu chef cuisinier à l'établissement ultra-tendance du Manitoba, un rôle qu'il a occupé pendant quatre ans, avant d'ouvrir son propre restaurant, Mastard, qui figure sur la liste des *Canada's 100 Best* et offre un goût somptueux de toutes les terres et eaux du Québec.

### À PROPOS DE GUS STIEFFENHOFER-BRANDSON

Le chef cuisinier du Published on Main commence sa carrière dans sa ville natale de Winnipeg, avant de se rendre en Europe et de travailler dans des restaurants étoilés au Guide Michelin, dont le célèbre Noma de Copenhague. En décembre 2019, il ouvre le Published on Main, où il insuffle à sa cuisine sa passion pour les aliments sauvages et fermentés de style nordique. En 2022, le Published obtient sa première étoile dans le premier Guide Michelin de Vancouver et est nommé meilleur restaurant du pays par les *Canada's 100 Best*, devenant le premier restaurant à Vancouver à obtenir cette distinction.

**Remarque : Cet événement comporte deux services, à 17 h 15 et 20 h 30, et peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de deux à trois heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.**

**VISA**  
Infinite®



**PUBLISHED**  
ON MAIN

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez sur [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## TOQUÉ!, MONTREAL

900 Pl. Jean-Paul-Riopelle, Montréal

**Mercredi 20 nov. | 18 h 30**

**295 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails, Champagne et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Les étoiles Michelin brillent lorsque cinq des plus grands chefs du Canada se réunissent au Toqué!

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Pour une soirée inoubliable, le célèbre chef Normand Laprise et la copropriétaire Christine Lamarche rassembleront leurs talentueux protégés de partout au pays pour un souper épique dans leur restaurant légendaire, Toqué! Parmi eux, on retrouve des chefs dont les restaurants se classent au sommet de la liste des *Canada's 100 Best*, comme Charles-Antoine Crête de Montréal Plaza et Angus An du Maenam de Vancouver, et éblouissent avec des étoiles Michelin, comme J-C Poirier du St. Lawrence de Vancouver et Steve Molnar du Quetzal de Toronto. Ces quatre chefs reviennent au Toqué! pour un repas hommage extraordinaire au chef qui a tout commencé, accompagné de cocktails de Woodford Reserve, de champagne et d'autres vins raffinés. Pour les titulaires de carte, ce sera une expérience unique dont vous parlerez pendant des années.

### À PROPOS DE NORMAND LAPRISE

Depuis plus de trois décennies, Normand Laprise est le plus grand chef gastronomique du Québec et l'un des chefs les plus influents du Canada. Depuis sa jeunesse passée à Kamouraska et ses premières années passées à travailler en compagnie de grands chefs en France, le chef et propriétaire du Toqué est un passionné des ingrédients frais et locaux. En 1993, il a ouvert Toqué! qui a toujours figuré dans le top 20 des *Canada's 100 Best* depuis la première publication de la liste en 2015. En 2009, il a été nommé Chevalier de l'Ordre national du Québec et en 2013, il a gagné le prix James Beard Award pour son livre de recettes intitulé « Toqué!. Les artisans d'une gastronomie québécoise ». Toqué! est un restaurant Les Grandes Tables du Monde et, en 2014, Normand a reçu l'Ordre du Canada.

### À PROPOS DES CHEFS INVITÉS

Charles-Antoine Crête est co-chef et copropriétaire du Plaza de Montréal, actuellement numéro 13 sur le palmarès des *Canada's 100 Best*. Il l'a ouvert en 2015, en collaboration avec Cheryl Johnson après plus d'une décennie de collaboration au Toqué!, le temple de la haute gastronomie de Montréal, alors qu'il était chef et elle sous-chef. Ensemble, le duo a créé l'un des lieux de restauration les plus excitants, les plus novateurs et les plus accueillants de Montréal.

Steven Molnar est le chef de cuisine du Quetzal de Toronto, étoilé au guide Michelin, numéro 12 du palmarès des *Canada's 100 Best* en hommage à la cuisine mexicaine régionale. L'accent est mis ici sur les ceviches, les masas et tout ce qui est cuit sur le feu de bois du grill de 26 pieds de long. Le chef Molnar a reçu sa formation à l'Institut Paul Bocuse à Lyon et a travaillé avec Normand Laprise à Montréal avant de déménager à Toronto.

C Poirier est le chef propriétaire du St. Lawrence : fier lauréat d'une étoile Michelin, le restaurant de l'année 2023 du magazine *Vancouver*, numéro 14 du palmarès des *Canada's 100 Best*, et reconnu par la liste « World's 50 Best Discoveries ». Originaire du Québec, où il a reçu sa formation sous la direction de Normand Laprise au Toqué!, chef Poirier est venu à Vancouver en 2004 pour travailler avec Rob Feenie à Lumière et, en 2017, il a ouvert St. Lawrence, sa lettre d'amour à la belle province.

Angus An est le chef-propriétaire de Maenam, le temple de Vancouver de la cuisine thaïlandaise exceptionnelle, recommandé par le Michelin, qui est actuellement numéro 42 sur la liste des *Canada's 100 Best* et a été élu restaurant de l'année par le magazine *Vancouver* en 2016. Il est également le directeur du groupe Full House Hospitality en pleine croissance. Au cours d'une longue carrière variée, le chef An a passé trois ans à travailler au Toqué!, et il considère toujours Normand Laprise comme un excellent mentor.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®

Toqué!

maenam

  
MONTRÉAL  
PLAZA

ST LAWRENCE +

QUETZAL

  
WOODFORD  
RESERVE

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés.  
Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnité. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez sur [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.



# La série rencontres à table Visa Infinite

## LE FILET, MONTREAL

219 Mont-Royal Ave W, Montreal

**Mercredi 27 nov. | 18 h 30**

**235 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Offrez-vous des fruits de mer luxueux et les goûts divins du restaurant Le Filet.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Découvrez l'un des restaurants les plus exquis de Montréal, un restaurant qui s'est peut-être caché à la vue de tous. Tout comme son restaurant jumeau, Le Club Chasse et Pêche, Le Filet passe inaperçu auprès des influenceurs gastronomiques et c'est tant mieux. Ici, le chef Yasu Okazaki combine toutes les compétences des cuisines japonaise et française pour transformer le poisson en bouchées éthérées de la mer : on pense au homard à l'oursin, au tartare de thon ou au ceviche de Saint-Jacques, bien qu'il soit également habile avec d'autres protéines, comme l'agneau à la confiture de tomates et au yaourt, ou les cavatelli aux joues de veau braisées et foie gras. Le tout est accompagné d'une importante cave à vins, spécialisée dans les vins blancs de qualité, et d'une équipe de service chaleureusement attentive, dirigée par le maître d'hôtel Gaizka Brassard. Les connaisseurs ont appris à raffoler du Filet.

### À PROPOS DU RESTAURANT LE FILET

Ouvert en 2011 face au parc du Mont-Royal, l'oasis de Montréal, Le Filet est tranquillement devenu non seulement l'un des plus beaux restaurants de la ville, qui brille par son ambiance tamisée sous-marine, mais aussi l'un de ses meilleurs, toujours très fréquenté malgré le fait qu'il évite d'être sous les feux de la rampe. Le mérite en revient à ses trois fondateurs, dont deux sont le chef Claude Pelletier et le propriétaire Hubert Marsolais des restaurants jumeaux du Filet, Le Club Chasse et Pêche et Le Serpent, ainsi que le chef Yasu Okazaki. Yasu Okazaki a commencé sa carrière à Tokyo, au Japon, en travaillant dans des cuisines françaises et italiennes, puis a passé du temps chez Michel Rostang à Paris avant de venir au Canada. Le chef Yasu apporte son héritage japonais et sa formation en cuisine française à un menu élaboré avec des produits de mer exceptionnels. Attendez-vous à des plats créatifs et délicatement préparés avec des versions raffinées de plats classiques ou de délices culinaires comme le wagyu tataki et les huîtres miso.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®



LE FILET

**DOXA  
DIRA**

**CENOPOLE**  
BOIRE VRAI

LES VINS  
**DAME-JEANNE**  
MONTRÉAL QUÉBEC CANADA

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés.  
Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## LA SPADA

### Montreal

3580 Notre Dame Ouest, Montreal

### Menu à prix fixe

Mardi 5 nov.

Mercredi 6 nov.

Jeudi 7 nov.

**80 \$ par personne<sup>†</sup>**

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Laissez-vous tenter par le goût luxueux de Rome à La Spada.

### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre table et profitez de ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef Steve Marcone à La Spada. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

### À PROPOS DE LA SPADA

Soyez parmi les premiers à découvrir le plus récent joyau italien de Montréal. La Spada est une collaboration entre le célèbre photographe alimentaire Scott Usheroff (Craving Curator) et le chef Steve Marcone (Bistro Amerigo), dont la famille est originaire de Rome. Il n'est donc pas surprenant que tous les classiques de Rome soient présents : cacio è pepe, carbonara, amatriciana, vitello saltimbocca, ainsi que les favoris du reste du pays. Les saveurs sont raffinées, l'ambiance animée, le cadre chic avec ses banquettes en velours bleu et ses photos évocatrices. Ce menu à prix fixe est la meilleure façon de goûter à Rome ici même à Saint-Henri.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue : Negroni Sour  
Gin, cinzano, campari, jus de citron, sirop de cerise italienne

—

Stracciatella A la Romana  
Soupe aux œufs frais de la ferme, Parmegiano Reggiano 36 mois, pousses de tulsi

—

Cocktail di Gamberi  
Cocktail de crevettes pochées au champagne, sauce cocktail italienne au bourbon faite maison, Caviar de saumon

—ou—

Salade César classique  
Laitue romaine, croûtons, pancetta, anchois blancs, parmesan

—

Gnocchis à la citrouille et à la patate douce  
Beurre brun à la sauge, guanciaie croustillante

—ou—

Vitello Saltimbocca  
Côtelette de veau du Québec, prosciutto, sauce à la sauge et au beurre

—

Carottes d'Apicius  
Carottes braisées, menthe, graines de cumin

—

Tiramisu de La Spada

—

80 \$/personne

**Remarque : Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution.** Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite®



\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## LES FOUGÈRES, OTTAWA

783 Quebec Route 105, Chelsea

**Jeudi 17 oct. | 18 h 30**

**235 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Découvrez un nouveau chapitre d'excellence culinaire au restaurant Les Fougères.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Le chef est nouveau, mais le cadre boisé charmant reste le même, tout comme l'attention méticuleuse portée aux détails, la cave à vin raffinée et l'approche hyperlocale de la cuisine. Entre les mains attentives du chef Charles Part et de Jennifer Warren-Part, copropriétaires de l'établissement, les Fougères ont acquis une clientèle passionnément fidèle au cours des trois dernières décennies. Ce repas spécial permettra aux titulaires de cartes de découvrir le talent prodigieux du chef Simon Beaudry, qui a le même respect pour les ingrédients québécois raffinés, mais qui apporte de nouvelles idées passionnantes à la table. On pense ici aux coquilles Saint-Jacques, aux crevettes et aux moules du Saint-Laurent, au canard et aux produits de l'élevage local et de la culture régionale, aux conserves faites sur place, le tout accompagné d'une sélection de vins exceptionnels. La soirée est toujours magique au restaurant Les Fougères.

### À PROPOS DU RESTAURANT LES FOUGÈRES

Le nom est tout à fait approprié pour ce charmant restaurant niché dans les forêts de Gatineau. Ouverte en 1993 par le chef Charles Part et par Jennifer Warren-Part, cette destination gastronomique est connue depuis longtemps pour sa cuisine hyperlocale et son programme de vin exceptionnel, qui lui ont valu de nombreuses distinctions en cours de route. La cuisine, quant à elle, est aujourd'hui animée par un jeune talent passionné. Le chef Simon Beaudry apporte des idées fraîches à cette institution vénérée, en conservant et en augmentant l'engagement du restaurant Les Fougères à exprimer la saison et la région dans ses belles assiettes délicieuses, acclamées par la critique.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité..

**VISA**  
Infinite®



\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## FORTUNA'S ROW, CALGARY

421 Riverfront Ave SE, Calgary

**Dimanche 20 oct. | 18 h 30**

**225 \$ par personne<sup>†</sup>**

(Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Les saveurs latines pétillent lorsque Suyo rencontre Fortuna's Row.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Chilis, fumée et cocktails. Laissez-vous tenter par une fiesta de saveurs latino-américaines alors que le chef Mikko Tamarra de Fortuna's Row accueille l'équipe du Suyo Modern Peruvian, un restaurant de Vancouver recommandé par le guide Michelin. Le chef Suyo Ricardo Valverde combine sa vaste expertise de la cuisine complexe du Pérou à la cuisine panaméricaine du chef Tamarra. Il est également accompagné du talentueux barman Max Curzon-Price, plusieurs fois primé, qui donnera le coup d'envoi de la soirée dans le salon Standing Room Only en proposant des cocktails à base de tequila Herradura uniques et imaginatifs. Ensuite, les invités se rendront dans la salle à manger aérée, à l'ambiance d'un club de plage, pour une collaboration inoubliable de toutes les saveurs riches, piquantes, épicées et fumées de l'Amérique latine.

### À PROPOS DU FORTUNA'S ROW ET DE MIKKO TAMARRA

Ouvert à l'automne 2022, Fortuna's Row est un club de brunch et de souper latino-américain contemporain et dynamique situé sur la rive de la Bow river à Calgary. Le projet du Syndicate Hospitality Group a une ambiance cool d'entrepôt industriel mêlée à celle d'un club de plage à Tulum, qui est presque aussi attrayante que les plats formidables préparés par le chef Mikko Tamarra. Plus connu pour son pop-up Con Mi Taco, il met à profit son expérience de cuisinier dans de grands restaurants tels que Pujol à Mexico et Astrid y Gaston à Lima pour proposer un menu qui célèbre l'abondance de l'Amérique latine. Les plats authentiques cuits sur feu vif s'agencent magnifiquement avec des cocktails maison exceptionnels.

### À PROPOS DU SUYO MODERN PERUVIAN, DE RICARDO VALVERDE ET DE MAX CURZON-PRICE

Après près de deux décennies de cuisine dans certains des meilleurs restaurants de Vancouver, en 2021, le chef Ricardo Valverde a ouvert Suyo, où il offre la nourriture délicieusement complexe de son Pérou natal. Intime et accueillant, recommandé par le guide Michelin et classé parmi les « World's 50 Best Discovery », Suyo tire son nom d'un mot quechua qui signifie « patrie » et sert des classiques revisités comme le ceviche, la causa et le lomo saltado. Par ailleurs, le menu soigné du bar, dirigé par le maître-conteur Max Curzon-Price, lauréat du Prix du Cocktail Exceptionnel du Guide Michelin Vancouver 2023, va bien au-delà du Pisco Sour pour célébrer le plus fascinant des pays d'Amérique du Sud.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®



**SUYO**  
MODERN PERUVIAN

**TEQUILA**  
**HERRADURA**

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

<sup>†</sup> Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site visainfinite.ca pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au www.visainfinite.ca/infinite/terms. Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## PIGEONHOLE, CALGARY

306 17 Ave SW, Calgary

**Mercredi 13 nov. | 18 h 30**

**225 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Le Pigeon, PiDGiN, Pigeonhole : une collaboration culinaire prend son envol.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

En voici un oiseau de bonne augure – et il s'annonce délicieux. Les chefs vedettes Gabriel Rucker du restaurant Le Pigeon de Portland et Wesley Young du restaurant PiDGiN de Vancouver s'associent aux chefs Garrett Rotel et Merritt Gordon au bar à vin toujours populaire de Calgary, Pigeonhole, pour une collaboration inoubliable des « trois pigeons ». Chacun des chefs propose une ambiance branchée et contemporaine, une multitude de distinctions et une passion pour la fusion créative, qu'il s'agisse de la rencontre entre le nord et le sud ou de la rencontre entre l'est et l'ouest. Il s'agira d'une soirée amusante, savoureuse et grandiose dans l'un des restaurants les plus branchés de Calgary, où les invités pourront également déguster des cocktails créatifs et des accords de vins passionnants élaborés par Reshma Mir, directrice générale et sommelière.

### À PROPOS DE PIGEONHOLE, MERRITT GORDON, GARRETT ROTEL ET RESHMA MIR

Pigeonhole est une expérience, un lieu de rencontre de quartier, un refuge cosmopolite, un endroit où l'on s'amuse et où l'on mange bien. Reconnu comme le « Meilleur nouveau resto canadien » de 2015 par le magazine *enRoute* d'Air Canada, Pigeonhole a remporté des prix chaque année depuis. Le chef de cuisine Merritt Gordon, qui supervise également la cuisine du restaurant jumeau Model Milk, apporte une sensibilité moderne au casse-croûte créatif du groupe Concorde (pensez aux croquettes de champignons ou à la poitrine de porc glacée et collante). Garrett Rotel, chef des cuisines de la marque, supervise les projets spéciaux dans plusieurs des restaurants primés du groupe, dont Major Tom, Barbarella et Pigeonhole. Reshma Mir, directrice générale et sommelière de Model Milk, organise le programme de vins pour Pigeonhole et pour Model Milk. Sa vaste collection de vinyles, ses plats à partager éclectiques et sa carte des boissons bien garnie font de cette salle à manger animée l'une des préférées de Calgary.

### À PROPOS DU RESTAURANT LE PIGEON ET DE GABRIEL RUCKER

Gabriel Rucker est une légende à Portland, en Oregon. Le chef propriétaire des restaurants novateurs Le Pigeon et Canard satisfait l'appétit insatiable de la ville pour une « cuisine française aussi bien de haut vol que de bas vol ». Selon le *World's 50 Best Discovery*, Le Pigeon, qui a ouvert ses portes en 2006, a mis Portland sur la carte culinaire; Eater l'a appelé « le restaurant le plus emblématique de ce siècle ». Chef Rucker a été nommé meilleur nouveau chef de *Food & Wine* en 2007, étoile montante James Beard en 2011 et meilleur chef James Beard NW en 2013.

### À PROPOS DE PIDGIN & DE WESLEY YOUNG

Wesley Young est chef cuisinier du restaurant PiDGiN recommandé par le guide Michelin de Vancouver, où l'est rencontre l'ouest et le classique rencontre le visionnaire dans une délicieuse fusion de traditions françaises et asiatiques. Cet établissement branché de Gastown s'est classé cinquième parmi les « Meilleurs nouveaux restos » d'*enRoute* lorsqu'il a ouvert en 2013 et est au premier rang des destinations gastronomiques « incontournables » depuis, y compris une recommandation du guide Michelin en 2024. Le mérite revient au chef Young, qui a fait ses preuves dans de grands restaurants londoniens et dans des établissements de Vancouver réputés tels que le C et le Wildebeest.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.



\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## DEANE HOUSE

### Calgary

806 9 Ave SE, Calgary

### Menu à prix fixe

Mercredi 30 oct.

Jeudi 31 oct.

Mercredi 6 nov.

Jeudi 7 nov.

**75 \$ par personne<sup>†</sup>**

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Goûtez aux riches saveurs de l'automne chez Deane House.

### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez votre table et profitez de ce délicieux menu à prix fixe élaboré par le chef exécutif John Beddoes de Deane House. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

### À PROPOS DE DEANE HOUSE

Deane House est l'une des expériences gastronomiques les plus appréciées de Calgary, un immeuble historique de 118 ans débordant de charme douillet et entouré de jardins abondants. Soigneusement choisi par Sal Howell, champion de la cuisine locavore, le restaurant a été régulièrement nommé l'un des meilleurs restaurants de Calgary par des magazines tels que *Avenue Magazine* et *Canada's 100 Best* depuis son ouverture en 2016. Aujourd'hui, cette expérience à prix fixe offre aux clients un aperçu de ce qu'ils aiment le plus, tout en leur présentant le nouveau chef exécutif John Beddoes, qui apporte avec lui un style unique pour tout ce qui est local

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Boisson de bienvenue : Prosecco Bellenda « Levis », Treviso, Italie

—

Amuse-bouche : Tartare de pétoncles d'Hokkaido à la crème fraîche et au citron confit

—

Choix de :

Joue de porc braisée Broek Acres  
Céleri rave émincé, purée de raisins secs dorés, gremolata à l'estragon

— ou —

Salade de betteraves Poplar Bluff Farm  
Vinaigrette à l'orange grillée, mousse au chèvre, craquelins au carvi

—

Choix de :

Poitrine de poulet grillée de la ferme Ewe-Nique  
Courge musquée rôtie, noisettes grillées, purée de pommes de terre

— ou —

Truite poêlée de l'Alberta  
Endive braisée de la C.B. chanterelles rôties, beurre blanc aux poireaux

—

Tarte Tatin aux pommes  
Pommes caramélisées, crème glacée à la vanille

75 \$/personne

**Remarque : Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution.** Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite®

**DEANE**  
HOUSE

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## 1888 CHOP HOUSE, BANFF

Fairmont Banff Springs, 405 Spray Ave, Banff

**Samedi 2 nov. | 18 h 30**

**250 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



Des steaks de haute qualité, des cocktails audacieux et des chefs étoilés au magnifique et traditionnel Banff Springs.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

À la fois grandiose et intime, le Fairmont Banff Springs est sans doute la destination la plus emblématique des Rocheuses canadiennes, l'endroit idéal pour savourer un cocktail tout en admirant la vue spectaculaire. Et c'est ainsi que commence cette soirée inoubliable, avec des cocktails raffinés au Rundle Bar, concoctés par le directeur des boissons de l'hôtel, Sam Clark, et quelques invités surprises du milieu. Ensuite, Atticus Garant, chef exécutif du Fairmont Banff Springs, sera rejoint par ses amis Justin Leboe, Blair Clemis et Garrett Rotel, chefs de certains des restaurants les plus renommés de Calgary et Banff. Dans cet espace majestueux, ils prépareront un repas exquis mettant en vedette les meilleurs ingrédients de l'Alberta, accompagné de cocktails créatifs et de vins provenant d'une cave profonde légendaire. Les titulaires de carte qui achètent des billets pour ce dîner recevront par courriel un code leur permettant de bénéficier

### À PROPOS DE 1888 CHOP HOUSE ET ATTICUS GARANT

Situé dans l'emblématique Fairmont Banff Springs, le *château dans les Rocheuses du Canada*, le 1888 Chop House est un restaurant sophistiqué et moderne, spécialisé dans les meilleurs ingrédients de l'Alberta, ainsi que dans les fruits de mer et les viandes de gibier issus de sources durables. À la tête de cette talentueuse équipe se trouve le chef exécutif Atticus Garant, de retour au Canada après plusieurs années passées à cuisiner aux quatre coins du monde. En plus d'un passage aux côtés de Daniel Boulud, il a passé plus de dix ans dans des établissements Fairmont à Vancouver, Chicago et Mexico, et a été chef exécutif au prestigieux Century Plaza de Los Angeles.

### À PROPOS DU BLUEBIRD WOOD-FIRED STEAKHOUSE ET JUSTIN LEBOE

Justin Leboe est le directeur culinaire du Banff Hospitality Group, qui comprend entre autres le Bluebird Wood-fired Steakhouse, le restaurant italien moderne Lupo, et l'izakaya Hello Sunshine qui propose des cocktails. Lupo, qui se spécialise dans les pâtes artisanales, a été nommé le 6e meilleur nouveau restaurant par *Canada's 100 Best 2023*. Auparavant, le chef Leboe a ouvert un trio de restaurants à Calgary qui ont été classés parmi les trois premiers des meilleurs nouveaux restaurants d'*enRoute* : Rush (2009), Model Milk (2012) et Pigeonhole (2014). En 2016, il a été nommé chef le plus innovant du pays par le magazine *Canada's 100 Best*.

### À PROPOS DE MAJOR TOM, BLAIR CLEMIS ET GARRETT ROTEL

Depuis son ouverture en 2021 à 40 étages dans les airs, Major Tom est l'expérience gastronomique la plus demandée de Calgary. Il a été nommé meilleur nouveau restaurant par *Canada's 100 Best* et occupe actuellement la 52e place de ce classement prestigieux, grâce à son équipe culinaire de rêve composée des chefs Blair Clemis et Garrett Rotel. Blair Clemis est l'un des directeurs culinaires du groupe Concorde. Il a supervisé entre autres des projets spéciaux au Pigeonhole, au Model Milk et au Major Tom. De son côté, Garrett Rotel, qui était chef de cuisine au Major Tom et auparavant au Mission Hill Family Estate à Kelowna, est désormais chef exécutif de la marque pour le groupe culinaire en pleine expansion.

### À PROPOS DE SAM CLARK

Le directeur créatif des boissons du Fairmont Banff Springs étudiait à l'origine pour devenir travailleur social en Nouvelle-Zélande lorsqu'il est tombé amoureux du monde du vin, des spiritueux et du service de bar. Depuis, il a travaillé à Vancouver, en Australie, en Écosse et maintenant à Banff, où il a participé à l'ouverture du bar Hello Sunshine avant d'occuper son poste actuel au Fairmont. En 2023, il a remporté la deuxième place lors de la finale du World Class Canada Bartender Competition à Vancouver.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®

1888

Fairmont  
BANFF SPRINGS

BLUEBIRD

MAJOR  
TOM

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## PYRO AT L'OCA QUALITY MARKET, EDMONTON

340 Baseline Rd, Sherwood Park

**Vendredi 15 nov. | 18 h 30**

**225 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire, les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## PYRO et The Hunter Chef apportent de la chaleur à cette collaboration brûlante.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Max Straczek et Michael Hunter sont deux chefs qui aiment les aliments sauvages autant qu'ils aiment jouer avec le feu. Ainsi, lorsque les deux s'unissent au nouveau PYRO Wood-Fired Kitchen & Bar d'Edmonton, avec son énorme gril intérieur personnalisé, attendez-vous à de délicieuses étincelles. PYRO est le restaurant sur le thème du feu du tout nouveau L'OCA Quality Market, un concept innovateur qui comprend un ensemble de départements culinaires et de restaurants dirigés par des chefs qui mettent l'eau à la bouche. Le chef de cuisine de PYRO, Max Straczek, sera accompagné du chef Torontois « The Hunter Chef », qui apportera à la table son affinité pour le gibier et d'autres viandes. Les titulaires de carte peuvent s'attendre à un festin savoureux et embrassé par le feu aux mains de ces chefs talentueux, ainsi qu'à des cocktails exclusifs, de la bière artisanale locale et des vins fins.

### À PROPOS DE PYRO ET DE MAX STRACZEK

Chez PYRO, tout est centré sur le plus grand gril au feu de bois d'intérieur, fabriqué sur mesure au Canada, où les aliments sont assaisonnés avec la fumée et la flamme. C'est l'un des deux restaurants de l'ambitieux et opulent L'OCA Quality Market à Sherwood Park, un hameau en plein essor aux limites d'Edmonton. (L'autre étant l'ORO Trattoria, établissement italien moderne.) Ce marché artisanal, le premier d'un groupe en pleine croissance, coupe sa propre viande, fait son propre chocolat, cuit son propre pain, fait ses propres pâtisseries et torréfie même ses propres grains de café, le tout aussi durablement que possible. À la tête de l'établissement se trouve le chef Max Straczek, qui a gravi les échelons culinaires à Vancouver, puis a passé cinq ans à l'étranger à travailler et à voyager à Londres, en Espagne, à Chypre et, enfin, en Pologne, où il a joué un rôle essentiel dans l'ouverture de l'Atelier Amaro, le premier restaurant du pays à se voir décerner une étoile Michelin. Aujourd'hui, en tant que chef de cuisine du PYRO, Straczek aime faire griller le meilleur bœuf de l'Alberta sur le plus grand gril à bois intérieur construit sur mesure au Canada et réinterpréter des plats classiques en les déconstruisant et en les modernisant.

### À PROPOS D'ANTLER ET DE MICHAEL HUNTER

Chef et copropriétaire de l'Antler Kitchen & Bar de Toronto, Michael Hunter a transposé son amour du plein air dans sa cuisine. Il a grandi autour de la gastronomie et des restaurants, et s'est découvert une passion pour la chasse et la cuisine du gibier à la fin de son adolescence. Après avoir travaillé pour certains des plus grands chefs du Canada, il a ouvert en 2015, avec sa partenaire commerciale Jody Shapiro, le restaurant Antler, connu pour ses viandes de gibier et ses ingrédients du terroir. Il a immédiatement reçu des éloges de publications comme *Toronto Life*, *enRoute* et *Eater*, et il est recommandé par le Guide Michelin depuis deux ans. En 2020, il a publié son premier livre de recettes, *The Hunter Chef*.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®

**PYRO**

**ANTLER**

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.



# La série rencontres à table Visa Infinite

## MAENAM, VANCOUVER

1938 West 4th Ave, Vancouver

**Jeudi 10 oct. | 17 h 30 & 20 h 30**

**295 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Des piments, de la citronnelle et des chefs vedettes au Maenam.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Le chef Angus An est connu pour les saveurs audacieuses mais raffinées d'une cuisine thaïlandaise rehaussée qu'il sert au Maenam; il est également connu pour rassembler ses amis cuisiniers afin de créer des expériences gastronomiques extraordinaires telles que cette collaboration entre de grands noms. Il sera rejoint par le légendaire Akkapong Earl Ninsom, surnommé « royauté culinaire » par *Eater*, chef des restaurants Langbaan et Yaowarat de Portland et par Joël Watanabe, chef du Kissa Tanto de Vancouver, étoilé au guide Michelin. Ces grands chefs primés offriront un festin haut de gamme inoubliable aromatisé aux piments, au basilic et à la citronnelle, accompagné de cocktails et vins élaborés.

### À PROPOS DE MAENAM ET D'ANGUS AN

Depuis son ouverture en 2009, Maenam est la quintessence de la cuisine thaïlandaise exceptionnelle à Vancouver. Il est actuellement recommandé par Michelin, figure au 42e rang du palmarès des *Canada's 100 Best* et a été nommé restaurant de l'année par le magazine *Vancouver* en 2016, parmi d'innombrables autres distinctions. Entre les mains habiles du chef propriétaire Angus An, Maenam propose des plats audacieux et vibrants préparés à partir d'ingrédients locaux de première qualité, ainsi qu'un programme de boissons exceptionnel. Il s'agit du fleuron du groupe Full House Hospitality du chef An, en pleine expansion, qui comprend également Longtail Kitchen, Sen Pad Thai, Popina et deux établissements Fat Mao Noodles.

### À PROPOS DU LANGBAAN ET D'EARL NINSOM

Akkapong « Earl » Ninsom est chef propriétaire de plusieurs restaurants thaïlandais vénérés à Portland, en Oregon, y compris le Langbaan, qui a reçu le prix James Beard 2024 pour son restaurant exceptionnel. Langbaan a également été nommé restaurant de l'année par l'Oregonian et Portland Monthly en 2014, tout comme EEM (barbecue thaïlandais), Hat Yai (poulet frit) et Phuket Café (fusion côte ouest-thaï). Finaliste et demi-finaliste du prix James Beard, le chef Ninsom a récemment ouvert Yaowarat, inspiré par le quartier chinois de Bangkok et nommé restaurant de l'année 2023 par *Portland Monthly*.

### À PROPOS DE KISSA TANTO ET DE JOËL WATANABE

Joël Watanabe est le chef de cuisine exécutif du Kissa Tanto, établissement étoilé au guide Michelin de Vancouver, de son restaurant aîné, le Bao Bei, recommandé par le guide Michelin, et du nouveau bar à cocktails et de casse-croûte Meo; ces trois établissements sont le fruit de la vision de la restauratrice Tannis Ling et de son co-propriétaire Alain Chow. Six ans après l'ouverture de la Brasserie franco-chinoise Bao Bei en 2010, ils ont ouvert un élégant club de souper japonais-italien inspiré des cafés jazz de Tokyo des années 60, niché à l'étage d'un ancien salon de mahjongg du quartier chinois. Kissa Tanto a été nommé meilleur nouveau restaurant au pays par enRoute et par les *Canada's 100 Best*, et est actuellement au 10e rang des *Canada's 100 Best*.

**Remarque : Cet événement comporte deux services, à 17 h 30 et 20 h 30, et peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de deux à trois heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer de la saison et de la disponibilité.**

**VISA**  
Infinite®

maenam

Kissa  
Tanto

Lang  
Baan

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## L'ABATTOIR, VANCOUVER

217 Carrall St., Vancouver

**Dimanche 27 oct. et lundi 28 oct. | 18 h 30**

**295 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Les étoiles culinaires brillent avec une élégante cuisine d'inspiration française à L'Abattoir.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

L'une des activités préférées du chef Lee Cooper est d'inviter ses amis chez lui pour cuisiner pour ses invités – sauf que ces amis sont parmi les chefs les plus renommés au monde et que son chez lui est la magnifique salle privée située derrière son restaurant, L'Abattoir, dans l'historique Blood Alley de Gastown. C'est la vitrine parfaite, aussi bien pour l'élégante cuisine aux accents français et de la côte ouest du chef de l'année du magazine *Vancouver*, que pour ce souper très spécial. Aux côtés du chef Cooper se trouvent Josh Adamo, qui est récemment devenu chef de cuisine chez Emeril's à la Nouvelle-Orléans après une carrière dans certaines des cuisines les plus célèbres de Londres et de Monaco, ainsi que l'Iron Chef Alex Chen de Boulevard Kitchen & Oyster Bar, plusieurs fois primé, et Kenta Takahashi, le meilleur chef pâtissier selon *Canada's 100 Best* en 2024. Ces trois grands noms rejoindront le chef Cooper pour servir dans la salle à manger privée un tour de force culinaire exclusif de six plats d'influence française, accompagnés de cocktails inspirés et de vins d'exception.

### À PROPOS DE L'ABATTOIR ET DE LEE COOPER

Lee Cooper, chef propriétaire de L'Abattoir, a grandi sur l'île de Vancouver et a perfectionné ses compétences dans des restaurants ayant reçu des étoiles aux É.-U. et au R.-U. avant d'ouvrir le restaurant primé Gastown en 2010. Sa cuisine française typique de la côte ouest a valu à L'Abattoir la troisième place sur la liste des « Meilleurs nouveaux restos canadiens » établie par *enRoute* et, plus récemment, une recommandation du Michelin et la 16e place sur la liste des *Canada's 100 Best*. En 2024, le chef Cooper a été nommé chef de l'année par le magazine *Vancouver*. Entre-temps, son concept exclusif « restaurant dans un restaurant », No. 1 Gaoler's Mews, est devenu l'un des endroits les plus populaires de la ville.

### À PROPOS D'EMERIL'S NEW ORLEANS ET DE JOSH ADAMO

Josh Adamo est chef de cuisine au légendaire Emeril's New Orleans, le restaurant gastronomique phare du chef Emeril Lagasse et de son fils, le chef Patron E.J. Lagasse. Originaire de Sault Ste Marie, en Ontario, le parcours culinaire du chef Adamo l'a conduit à Toronto où il a travaillé à la célèbre Auberge du Pommier et a remporté la première place dans les finales régionales de Toronto du concours de cuisine de la bourse Hawsworth. Il s'est ensuite installé au Royaume-Uni où il a travaillé au Fat Duck, aidé l'équipe du Core by Clare Smyth à obtenir ses trois étoiles Michelin et travaillé comme chef personnel pour des célébrités en France, en Angleterre et aux États-Unis. Il a ensuite travaillé au Louis XV, le restaurant trois étoiles Michelin d'Alain Ducasses à Monaco.

### À PROPOS DE BOULEVARD, D'ALEX CHEN ET DE KENTA TAKAHASHI

Alex Chen est le chef des cuisines de l'hôtel Sutton Place, des restaurants Signature, qui comprennent le Boulevard Kitchen & Oyster Bar à Vancouver et Wild Blue à Whistler. Il a remporté de nombreuses compétitions, dont Iron Chef 2018 et le Championnat culinaire canadien 2018, et a été l'un des 10 finalistes au Bocuse d'Or. Boulevard, connu pour servir les meilleurs ingrédients de la côte ouest préparés avec une technique classique et un style créatif, a également reçu d'innombrables distinctions, y compris un clin d'œil en 2020 en tant que restaurant de l'année du magazine *Vancouver* et est actuellement 22e au palmarès des *Canada's 100 Best*. Il sera accompagné de Kenta Takahashi, le célèbre maître des desserts du Boulevard, seul lauréat à trois reprises du prix du meilleur chef pâtissier de *Canada's 100 Best*, y compris en 2024, et réputé pour ses menus dégustation sucrés d'une exquise douceur.

**Remarque : Cette expérience de dîner sera disponible sur deux soirs , et comportera des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.**



L'ABATTOIR

EST. 2010



kitchen & oyster bar



\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

<sup>†</sup> Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](https://www.visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](https://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série rencontres à table Visa Infinite

## PUBLISHED ON MAIN, VANCOUVER

3593 Main St, Vancouver

**Mercredi 6 nov. | 18 h 30**

**295 \$ par personne<sup>†</sup>** (Comprend les canapés, le repas à plusieurs services, les cocktails et les accords de vin, le pourboire; les taxes sont en sus.)

**Cliquez ici pour réserver.**



## Un festin est-ouest éblouissant d'étoiles Michelin alors que Boka s'associe à Published on Main.

### À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE EN PERSONNE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Au Published on Main, un restaurant étoilé par le guide Michelin, le souper est un voyage sensoriel à plusieurs services soigneusement organisé qui combine la formation nordique et l'héritage manitobain-allemand du chef Gus Stieffenhofer-Brandson avec les meilleurs ingrédients saisonniers de la côte ouest. Pour ce souper extraordinaire, il sera accompagné de Lee Wolen, chef cuisine de Boka à Chicago, lui-même un restaurant décoré d'étoiles Michelin et couvert d'éloges. Ces deux chefs ont beaucoup en commun, de leurs origines du Midwest à leur expérience européenne, et ils apportent une énergie vive et un zeste de créativité à chaque assiette. Les invités commenceront la soirée avec des cocktails au bourbon Woodford Reserve, puis plongeront dans une expérience de dégustation inoubliable jumelée à des vins du monde entier soigneusement sélectionnés par le sommelier de l'année 2022 de Michelin, le directeur du vin Jayton Paul.

### À PROPOS DU PUBLISHED ON MAIN ET DE GUS STIEFFENHOFER-BRANDSON

Le chef exécutif de Published on Main a commencé sa carrière dans sa ville natale de Winnipeg avant de se rendre en Allemagne et de faire ses armes dans des restaurants étoilés au guide Michelin. Gus Stieffenhofer-Brandson a ensuite passé un été au célèbre Noma à Copenhague et un an en tant que sous-chef au restaurant Hawksworth de Vancouver. En décembre 2019, il a ouvert Published on Main, où il insuffle à sa cuisine sa passion pour les aliments sauvages et fermentés de style nordique. En 2022, le Published obtint sa première étoile Michelin et fut nommé meilleur restaurant du pays par les *Canada's 100 Best*, devenant le premier restaurant à Vancouver à obtenir cette distinction. Il se situe actuellement au 7e rang et travaille fort pour cette deuxième étoile.

### À PROPOS DU BOKA ET DE LEE WOLEN

Lee Wolen is the Chef Partner in a trio of high-profile restaurants in the Windy City: the Lee Wolen est le chef partenaire d'un trio de restaurants prestigieux à Chicago : le raffiné Boka étoilé au guide Michelin, le décontracté Alla Vita proposant une cuisine italienne décontractée et GG's Chicken Shop, un restaurant idéal pour les familles. Auparavant, après avoir travaillé dans de grands restaurants européens, dont le célèbre El Bulli, il a passé trois ans comme sous-chef à l'Eleven Madison Park à New York, où il a obtenu les quatre étoiles tant convoitées du *New York Times*, plusieurs étoiles Michelin et une place dans le Top 10 des 50 meilleurs restaurants au monde selon San Pellegrino. Il a rejoint Boka en tant que chef de cuisine en 2014, année où il a été nommé pour la première fois chef de l'année par le *Chicago Tribune* et *Eater Chicago*; depuis, il a été cinq fois finaliste des James Beard Awards pour le titre de Meilleur chef : Grands Lacs. Boka, qui a été demi-finaliste pour le prix James Beard en 2020 pour un restaurant exceptionnel, a maintenu son étoile Michelin de 2011 à aujourd'hui.

**Remarque :** Cet événement peut comporter des sièges communs. Tout changement à cet événement sera communiqué au moins sept jours à l'avance. Les événements durent environ de trois à quatre heures et le site ne convient pas aux jeunes enfants. Veuillez noter que les plats décrits sont une représentation du style de cuisine du restaurant; les plats réels du menu peuvent différer en fonction de la saison et de la disponibilité.

**VISA**  
Infinite®

**PUBLISHED**  
ON MAIN

**BOKA**

  
**WOODFORD  
RESERVE**

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte seront avisés au moins sept jours ouvrables à l'avance. En cas d'annulation, les titulaires de carte obtiendront un remboursement complet. Les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives provinciales et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réserve le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa InfiniteMD et Visa InfiniteMD Privilege émise au Canada peuvent profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.

# La série Visa Infinite à prix fixe

## MAXINE'S CAFÉ & BAR

### Vancouver

1325 Burrard St, Vancouver

### Menu à prix fixe

Lundi 21 oct.

Mardi 22 oct.

Mercredi 23 oct.

Jeudi 24 oct.

**65 \$ par personne<sup>†</sup>**

(Comprend le menu comme indiqué, les pourboires et les frais de billetterie; taxes en sus. Réservations requises.)

**Cliquez ici pour réserver.**



Laissez-vous tenter par les saveurs élégantes de la France dans le charmant et délicieux restaurant Maxine's.

### À PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez et profitez de ce délicieux menu à prix fixe préparé par le chef Bobby Milheron et le chef de cuisine Hayden Rennie. Prévisualisez le menu dégustation ci-dessous, choisissez votre réservation parmi les dates et heures disponibles dans la liste, et prépayez votre table pour une soirée aussi simple que délicieuse.

Votre réservation comprend :

- Une boisson de bienvenue
- Le menu de dégustation indiqué ci-dessous
- Le pourboire
- Remarque : des accords mets-vins ou des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément

### À PROPOS DU MAXINE'S CAFÉ & BAR

Avec son atmosphère animée, son charme rétro et son magnifique bar central, cette brasserie de quartier moderne pourrait facilement avoir été transportée dans le West End depuis Londres ou Paris. Maxine's est l'un des endroits les plus accueillants de la ville, grâce au légendaire maître des lieux, Alain Canuel, et sert un menu de plats réconfortants à la française, élaborés par l'équipe du chef exécutif Bobby Milheron et du chef de cuisine Hayden Rennie. Cette expérience à prix fixe est la meilleure façon de se détendre et de profiter de la vaste liste de boissons et de plats à partager dans un espace élégant et décontracté.

### MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue : Pear Blossom

Saké, fleur de sureau Giffard, poire, citron, sirop simple, amers à la prune Fee Brothers

—

Amuse-bouche : Carpaccio de bœuf

Pain frit, condiment au piment Anaheim, sauce au fromage cheddar

—

Burrata | Betteraves rôties, brioche, olive noire, agrumes

—

Gnocchi au homard | Homard poché au beurre, gnocchi aux pommes de terre, sauce américaine

—

Choix de :

Côtes de porc | Glacées au soya, riz frit à l'ail, arachides rôties, allium croustillant

—ou—

Morue charbonnière | Champignons shiitakés grillés, pommes de terre, chou, dashi

—ou—

Risotto au céleri-rave | Topinambours rôtis, graines de tournesol, épaves

—

Choix de :

Chocolat et baies | Mousse riche, baies confites, écorce de chocolat noir

—ou—

Pot de crème au caramel salé | Mini beignes chauds

—

65 \$/personne

**Remarque : Il s'agit d'un menu à prix fixe sans substitution.** Il est possible de commander des articles de menu ou des boissons supplémentaires et de les payer séparément. Les réservations sont effectuées par blocs de deux heures. Les établissements ne conviennent pas à de jeunes enfants. Veuillez noter que la nourriture dans l'image ci-dessus est une représentation du style de cuisine du restaurant, et non une représentation du menu à prix fixe en question. Bien qu'il s'agisse d'un menu fixe, certains ingrédients peuvent varier selon la saison et la disponibilité. Tout changement sera communiqué au moins sept jours avant la réservation.

**VISA**  
Infinite®

*Maxine's*  
CAFÉ & BAR

\*Visa<sup>MD</sup>, Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite Privilege<sup>MD</sup> sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2024. Tous droits réservés. Tous les autres noms de produits et logos et toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

† Conditions générales : En cas de modification, de report ou d'annulation d'un événement, les titulaires de carte doivent suivre toutes les directives des provinciaux et coopérer avec les politiques du restaurant. Dans le cas où un client ne se conformerait pas aux politiques provinciales ou du restaurant, le restaurant ou IDMG se réservent le droit de mettre fin au droit de cette personne d'assister à l'événement, sans remboursement ni indemnisation. Seuls les titulaires d'une carte Visa Infinite<sup>MD</sup> et Visa Infinite<sup>MD</sup> Privilege ont le droit de profiter de cette offre. L'offre est assujettie à la disponibilité et aux conditions générales additionnelles pouvant s'appliquer. Visitez le site [visainfinite.ca](http://visainfinite.ca) pour tous les détails. Pour connaître les conditions générales additionnelles, allez au [www.visainfinite.ca/infinite/terms](http://www.visainfinite.ca/infinite/terms). Veuillez boire de façon responsable.