

Merci à nos commanditaires!
Thank you to our sponsors!



Music

During the festival, the music will be provided by Pit Benoit and François Landry

Traiteur

Les hors d'oeuvres seront préparés par Jean-Luc Jean, et ce, toute la fin de semaine.

Billet/Ticket ; 50\$ par soir / per evening

Passé pour la fin de semaine / Weekend pass : 100\$

*** Un reçu d'impôt de 20\$ vous sera remis*

*** You will receive a 20\$ tax receipt*

Billets disponibles à la *Billetterie* Accès et au Musée des cultures fondatrices / Tickets available at *Billetterie Accès* and at the Founding Cultures Museum

Musique

Pour toute la durée du festival, la musique sera assurée par Pit Benoit et François Landry.

Event Catering

All weekend long, the food will be prepared by Jean-Luc Jean.

Festival des spiritueux et fruits de mer - Spirits and Seafood Festival

-Du 28 au 30 juillet 2017, dans le jardin du Musée des cultures fondatrices de Grande-Anse.

- From July 28th to July 30th 2017 in the garden of the Founding Cultures Museum Grande-Anse.



Dimanche/Sunday 30
Juillet/July 2017 - 19h-22h

- Thème du mixologue/Barman's
theme ; **Rhum**

- Mixologue/Barman; Paul André
Robichaud

- Coût/Price : 50\$

- Dégustation de fruits de mer /

Seafood tasting

- **Une variété de spiritueux

disponible

- **Variety of spirits available



Samedi/Saturday 29 Juillet/
July 2017 - 19h-22h

- Thème du mixologue/Barmaid's

theme : **Whisky / Scotch**

- Mixologue/Barmaid: Sonia Jalbert

- Coût/Price : 50\$

- Dégustation de fruits de mer /

Seafood tasting

- **Une variété de spiritueux disponible

- **Variety of spirits available



Vendredi/Friday 28 Juillet/July
2017 - 19h-22h

- **Ouverture du festival / Opening of**

the Festival

- Thème du mixologue/Barman's theme:

Brandy/Cognac

- Mixologue/Barman : Paul André

Robichaud

- Coût/Price : 50\$

- Dégustation de fruits de mer /

Seafood tasting

- **Une variété de spiritueux disponible

- **Variety of spirits available

