



# Royal Express

YACHT-CLUB ROYAL SAINT-LAURENT  
Yachting par excellence depuis 1888

ROYAL ST. LAWRENCE YACHT CLUB  
Yachting Excellence since 1888

Le mercredi 1er février 2012

Wednesday, February 01, 2012

**Don't miss out!**

**February 11, 2012**

*Treat your Valentine to an*

*Argentinian*

**TANGO**

*Dinner Show*

Cocktails starting at 6:30

First show at 7:00

Dinner served at 7:30

Last show after dinner

*Join the party!*

\$45 per person

Dinner and Show

Please reserve before

February 6<sup>th</sup> 2012

Tango master Michel Daigneault and his team from Studio Tendance will demo then guide your steps.

Or you can simply sit and enjoy the show.

And while you are enjoying your evening our fortune teller Carmen will visit your table.

**Door Prizes!**

## Tantalizing Menu

Roasted Red Pepper soup

— or —

Medley of field greens

\*\*\*

Seafood ceviche

— or —

Pâté au Champagne

\*\*\*

Oven roasted halibut served with lobster mashed potatoes, grilled vegetables, and a Chablis fine herbs sauce

— or —

Sliced Châteaubriand served with roasted rosemary potatoes, grilled vegetables, oyster mushrooms, and a red wine and herbs infused veal reduction

\*\*\*

Chocolate Charlotte with its Kahlua laced crème anglaise

Réservation : (514) 631-2720

**À ne pas manquer!**

**Le 11 février 2012**

*Invitez votre petit coeur à la*

*Soirée de*

**TANGO**

*Argentin*

L'apéro débute à 18h30

Premier spectacle à 19h00

Souper servi à 19h30

Dernier spectacle après le repas

*Joignez-vous à la fête!*

45 \$ par personne

Repas et spectacle

Veillez réserver avant

le 6 février 2012

Michel Daigneault et son équipe du Studio Tendance guideront vos pas après leurs démonstrations de Tango.

Bien sûr, vous pourrez aussi apprécier le spectacle bien assis dans votre fauteuil.

Pendant la soirée, Carmen notre cartomancienne ira de table en table tirer la bonne aventure.

**Prix de présence!**

## Menu séduction

Potage aux poivrons rouges grillés

— ou —

Salade de mesclun

\*\*\*

Ceviche de fruits de mer

— ou —

Pâté au Champagne

\*\*\*

Filet de flétan rôti servi sur son lit de purée de pommes de terre au homard, accompagné de légumes grillés, le tout nappé d'une sauce Chablis aux fines herbes

— ou —

Tranches de Châteaubriand servi avec des pommes de terre rôties au romarin, légumes grillés et pleurotes, nappés d'une réduction de veau au vin rouge infusée aux fines herbes

\*\*\*

Charlotte au chocolat et sa crème anglaise au Kahlua

reservations@rstlyc.ca

## UPCOMING EVENTS:

March 17, 2012 : St. Paddy's do with Irish storyteller Mike Burns who will weave his wonderful tales in English, French, and Gaelic!

April 1st, 2012: 1st RStLYC Annual Indoor Shark Regatta and *Poker Run*.

## À VENIR :

17 mars 2012 : Virée de la Saint-Patrice avec Mike Burns, conteur irlandais mirifique qui va vous débaler ses histoires en français, anglais et en gaélique!

1<sup>er</sup> avril 2012 : 1<sup>ère</sup> régata annuelle intérieure de Shark du Royal avec un *Poker Run*.