

Biennale 2023 – Amusons-nous ce soir!

Charlottetown, Î.-P.-É. – 6 juin 2023

1. Party sur la terrasse du restaurant Peake's Quay



Bienvenue à Charlottetown! Chaque personne sur l'île sait qu'il n'y a rien de mieux qu'être assis à la terrasse d'un restaurant, savourant des petits plats délicieux et profitant du soleil un breuvage froid à la main. Peake's Quay enrichit cette tradition estivale en organisant un party sur la plus grande terrasse en ville avec vue sur la marina de Charlottetown. Observez les bateaux et les kayaks qui défilent pendant que vous buvez votre boisson « de bienvenue » et tapez du pied au son de la musique live des Maritimes.

Le menu, à ce party sur la terrasse, vous fera saliver. Il offre les plats locaux pour lesquels l'Î.-P.-É. s'est méritée le titre

d'Île alimentaire canadienne. Ici, vous, et vos nouveaux amis, pourrez déguster des plats savoureux, y compris des huîtres, des moules, du bœuf, des pommes de terre, du homard et, encore plus. Et tout vient directement de l'île!

Chaque soirée parfaite à Charlottetown comprend une boule de crème glacée Cows, de réputation mondiale. Et vous pourrez déguster la vôtre en admirant le coucher de soleil sur le front de mer de Charlottetown. Aucun party sur une terrasse n'est complet sans musique live! Terminez la soirée en dansant au son de la meilleure musique live que l'Î.-P.-É. peut vous offrir.

Ne ratez pas l'occasion de goûter à la culture de l'île, et de savourer la cuisine à l'un des restaurants les plus aimés de l'île.

Le coût est de 70 \$ par personne.



2. Un souper au New Glasgow Lobster Suppers

Un voyage à l'Î.-P.-É. n'est pas complet sans une visite au restaurant New Glasgow Lobster Suppers. Les visiteurs comme les insulaires sont d'accord pour dire que cette expérience gastronomique unique offre les meilleurs aliments que le sol et la mer peuvent offrir à l'Î.-P.-É.

Des hors-d'œuvre savoureux aux délicieux plats principaux, vous aurez le choix entre les délices de la mer, par exemple moules de l'île à la vapeur, poisson frais, chaudière de fruits de mer et homard entier, et autres plats, par exemple, bifteck de contre-filet, suprême de poulet, jambon tendre, et plats végétariens consistants. Chaque bouchée sera un festin pour les sens. Gardez de la place pour une (ou deux) gâteries-maison, par exemple la populaire tarte meringue citron « un mille de haut », ou autre dessert délectable. Avec une telle variété d'options pour tous les goûts, vous allez trouver quelque chose que vous aimez.



New Glasgow Lobster Suppers est une entreprise locale appréciée de tous depuis plus de 60 ans. Riche d'histoire, l'entreprise offre aux clients une expérience gastronomique authentique et sans pareille. Arrivez le ventre creux et quittez rassasiés de plats fantastiques et de musique locale.

Le transport aller-retour sera fourni.

Le coût est de 60 \$ par personne.

3. Souper et musique au Trailside Music Hall



Joignez-vous à nous pour une soirée de plats savoureux et de musique live au Trailside Music Hall, situé au centre-ville de Charlottetown! Cette salle unique a été construite pour les amateurs de musique live, et offre une expérience intime que vous n'oublierez jamais.

Le spectacle principal de la soirée met en vedette le talentueux Lennie Gallant, artiste primé natif de l'Île. Il vous fera voyager avec sa musique originale. En qualité de raconteur

et de chansonnier ayant fait des tournées internationales, et ayant des racines profondes à l'Î.-P.-É., Lenny Gallant présente l'héritage musical de sa province natale, et explore la musique rock et country.

Savourez le cocktail-maison, une bière locale ou un verre de vin pendant que vous dégustez un plat servi à votre table pendant le spectacle. Le chef a préparé un menu délicieux offrant poisson, poulet et options végétariennes. À vous de choisir.

Ne ratez pas cette soirée spéciale combinant délicieux plats, musique live et bonne compagnie.

Les invité(e)s doivent choisir leur plat au moment de faire la réservation :

Aiglefin poêlé avec sauce crémeuse à l'aneth et aux concombres

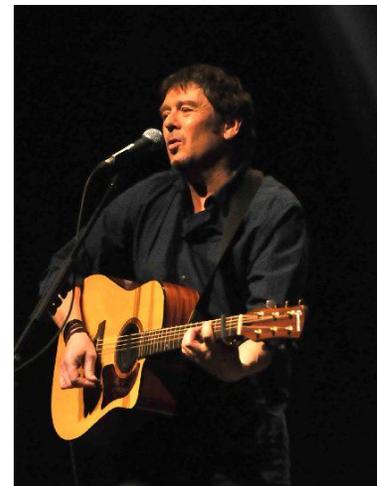
avec riz basmati et mélange de légumes printaniers

Poitrine de poulet farcie à la grecque

artichauts, poivrons rouges rôtis, épinards garnis d'une sauce grecque chaude orzo et mélange de légumes printaniers

Cari de légumes à l'indienne

pois chiches, pois verts, patates douces, épinards, tomates riz basmati, naan et galette indienne (pappadum)



Le coût est de 50 \$ par personne.