



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^{MD}, Visa Infinite +^{MC}, and Visa Infinite Privilege^{MD}.

ÉDITION AUTOMNE 2026

TORONTO | MONTRÉAL | QUEBEC CITY | CALGARY | VANCOUVER



BIENVENUE DANS LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE, ÉDITION AUTOMNE 2026

Avec ses journées plus fraîches et ses nuits plus longues, l'automne est la saison des saveurs profondes, riches et audacieuses, et c'est exactement ce qui est au menu de cette irrésistible collection de soupers exclusifs préparés par des chefs.

Chaque expérience de la Série de rencontres à table Visa Infinite comprend un repas à plusieurs services à certaines des tables les plus convoitées du pays, dont plusieurs présentent des chefs de renommée et des accords de vins formidables.

En tant que détenteurs de carte, vous avez non seulement accès aux tables les plus difficiles à réserver au pays, mais vous pouvez également être parmi les tout premiers à découvrir les nouveaux restaurants les plus attendus, de la grilladerie espagnole Saint Vincent à Calgary au restaurant Shay à Toronto. Savourez l'éclatante cuisine d'un étoilé Michelin lorsque le Blue Hill at Stone Barns, un établissement pionnier, se rend au Canoe de Toronto, le Parapluie de Montréal se joint à Gary's de Vancouver pour une rencontre entre deux Bib Gourmand, et Nick Hsu du Lazy Betty d'Atlanta, couronné d'une étoile, lance son livre de recettes au Shokunin de Calgary et à l'Elem de Vancouver. Profitez d'un avant-goût du bien-aimé bar à vin de Montréal, le Mon Lapin, lors des lancements de son livre de cuisine à Toronto (Linny's) et à Québec (Melba). Et certaines des collaborations les plus importantes et les meilleures de l'année seront des événements à ne pas manquer, y compris une réunion d'anciens du River Café de Calgary pour célébrer son 35e anniversaire, et une collaboration passionnante entre le Vancouver Island Restaurant Collective et L'Abattoir de Vancouver pour un festin inspiré de la Côte Ouest.

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 raffinées, à savourer en bonne compagnie. Nous espérons que vous apprécierez ces expériences exclusives préparées juste pour vous.

Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez visa.ca.

Événements spéciaux

Montréal
Restaurant Gaultier
20 nov | 18 h
650 \$ par personne

Vancouver
Vancouver Club
17 nov | 18 h 30
850 \$ par personne

La série de rencontres à table Visa Infinite

Toronto
The French Kitchen
7 oct 17 h 15 & 20 h 30 - 325 \$ par personne

Linny's
21 oct 18 h 30 - 345 \$ par personne

Canoe
23 oct 18 h 30 - 350 \$ par personne

George
10 nov 18 h 30 - 325 \$ par personne

Woodlyns
12 nov 18 h 30 - 275 \$ par personne

Shay
25 nov 18 h 30 - 345 \$ par personne

Montreal
Mon Lapin
1 oct 18 h 30 - 325 \$ par personne

Osteria Berto
29 oct 18 h 30 - 295 \$ par personne

Quebec City
Melba
14 oct 17 h 15 & 20 h 30 - 295 \$ par personne

Calgary
Shokunin
25 oct 18 h 30 - 300 \$ par personne

Luca
29 oct 18 h 30 - 275 \$ par personne

River Café
11 nov 18 h 30 - 275 \$ par personne

Saint Vincent
19 nov 18 h 30 - 250 \$ par personne

Vancouver
Vij's
15 oct 18 h 30 - 275 \$ par personne

L'Abattoir
20 oct 18 h 30 - 275 \$ par personne

Elem
27 oct 18 h 30 - 300 \$ par personne

Chez Celine
3 nov 17 h 30 - 250 \$ par personne

Gary's
25 nov 17 h 30 & 20 h 30 - 250 \$ par personne

La série de rencontres à table Visa Infinite prix fixe

Toronto
The Oxley
27 oct et 3, 10, 17 nov
(diverses heures) 85 \$ par personne

Montreal
Annette Bar à Vin
16, 17, 22, 23 nov
(diverses heures) 95 \$ par personne

Calgary
Cucina
19-22 oct
(diverses heures) 65 \$ par personne

Vancouver
Maxine's Cafe & Bar
16-19 nov
(diverses heures) 75 \$ par personne

Événement spécial de la série Visa Infinite Dining

Derrière Iron Gate : Bordeaux Super Seconds c. Super Toscans

Dans les salles historiques du Vancouver Club, l'Iron Gate Fine Wine Auction vous invite à une soirée extraordinaire pour célébrer deux des catégories les plus emblématiques du monde du vin. Guidée par le sommelier primé d'Iron Gate, JP Potters, cette soirée exclusive offre une rare dégustation côte à côte des légendaires Super Seconds de Bordeaux et des emblématiques Super Toscans d'Italie. Avec une gamme exceptionnelle qui comprend deux vins parfaits à 100 points et une collection de vin à 98 points en moyenne des plus grands critiques du monde, aux côtés de vins de domaines légendaires, tels que les Château Ducru-Beaucaillou, Château Montrose, Sassicaia et Tignanello, la soirée permettra d'explorer l'histoire, le terroir et les styles qui ont fait de ces vins les favoris des collectionneurs et d'expliquer pourquoi certaines de ces bouteilles sont parmi les plus recherchées lors des ventes aux enchères. En s'appuyant sur l'expertise d'Iron Gate, les invités auront un aperçu unique de la provenance de ces vins remarquables, de leur capacité à s'intégrer à une collection et des histoires qui se cachent derrière eux. Grâce aux mariages avec la cuisine de Jerome Norton, chef du Vancouver Club, cette soirée intime est une occasion rare de découvrir une cuisine de classe mondiale et certains des vins les plus célèbres au monde, tout en explorant l'artisanat et le patrimoine qui définissent ces régions légendaires.

Iron Gate Fine Wine Auction au The Vancouver Club, Vancouver

11 | 17 | 26

18 h 30 | 850 \$ pp


IRON GATE

* * * * *

Vins rares et fins



* * * * *

Fondé en 1889

Événement spécial de la série
Visa Infinite Dining

L'art culinaire à Montréal Restaurant Gaultier.

Faites partie des rares privilégiés à découvrir en avant-première « Gaultier », le joyau culinaire tant attendu de Montréal, avant son inauguration officielle. Ce restaurant extraordinaire invite les convives à un voyage sensoriel sublime, où les saveurs méditerranéennes ensoleillées se marient harmonieusement à la gastronomie française classique et raffinée. Au rythme des saisons, chaque plat met en valeur les meilleurs ingrédients locaux et internationaux. Accompagné d'associations rares issues d'une cave impressionnante, ce lancement unique en son genre promet un véritable tour de force en matière de plaisir épicurien, offrant aux titulaires de la carte le privilège exclusif d'être les premiers à découvrir ce qui sera sans aucun doute l'une des prochaines adresses gastronomiques emblématiques de Montréal.

Gaultier, Montréal

11 | 20 | 26

18 h | 650 \$ pp

g a u l t i e r



Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

La série rencontres à table Visa Infinite

THE FRENCH KITCHEN, TORONTO

3054 Dundas St W, Toronto

Mercredi 7 oct | 17 h 15 et 20 h 30*

325 \$ par personne[†] (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.



Deux maîtres de la cuisine française ensemble pour une soirée extraordinaire.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Cet événement est non seulement une occasion rare de réserver dans l'un des restaurants les plus exclusifs et insaisissables de Toronto, mais il offre également la meilleure cuisine gastronomique de deux chefs français qui ont choisi de s'établir au Canada. Didier Leroy, chef exécutif du luxueux restaurant The French Kitchen de 20 places, accueille Jérôme Ferrer, dont le restaurant montréalais Europea, coiffé d'une brillante étoile Michelin, attire une clientèle de célébrités. Ces deux chefs français talentueux, aux parcours différents, partagent une passion pour les fondements classiques de la cuisine française et les ingrédients canadiens exceptionnels qui les entourent. Les deux sont bien connus pour leurs compétences traditionnelles raffinées et leur amour pour l'art de l'hospitalité. Les titulaires de carte peuvent s'attendre à une expérience gastronomique rare, intime et enthousiasmante, alors que chaque plat impeccable est méticuleusement associé aux meilleurs vins.

À PROPOS DE DIDIER LEROY, THE FRENCH KITCHEN

Après 55 ans passés dans les cuisines commerciales de la Picardie à Paris en passant par Dundas West, le chef Didier Leroy prépare toujours chaque plat comme il l'a appris à l'Institut Paul Bocuse : méticuleusement, à la main, avec patience et un immense savoir-faire. Il a cuisiné durant 20 ans au consulat de France avant de devenir l'un des L du LSL, un restaurant omakase japonais-français ultra-haut de gamme de neuf places. Le chef Leroy a également été chef dans de célèbres restaurants, notamment l'Opus, l'Acrobat, le Bistro 990 et The Fifth, ainsi qu'au restaurant Didier, qui a rapidement acquis la réputation d'être l'un des meilleurs restaurants français de Toronto. Il est maintenant le chef de The French Kitchen, un club de 20 places dans le quartier Junction où les réservations s'envolent dès leur publication. Ici, le chef Didier propose des plats classiques, comme sa version personnelle du tartare de bœuf coupé à la main ou de la caille désossée et farcie (avec escargots et épinards), le tout servi avec beaucoup d'attention.

À PROPOS DE JÉRÔME FERRER, EUROPEA

Originaire du Languedoc dans le sud de la France, le chef Jérôme Ferrer, fils d'un agriculteur et vigneron, a émigré au Québec en 2001 et a ouvert un an plus tard son restaurant éponyme. Il met en vedette plusieurs concepts : un bar à cocktails, un comptoir à lunch, une brasserie et une salle à manger raffinée, avec des éléments théâtraux, tels que le service à l'anglaise. Avant tout, le chef Ferrer fusionne la tradition culinaire française avec le riche terroir du Québec, et sert des ingrédients exceptionnels, tels que le homard des Îles de la Madeleine, le cerf rouge des Appalaches, les pétoncles et le caviar. Il est également apparu fréquemment à la télévision, a écrit plusieurs livres de cuisine et a reçu de nombreux honneurs, notamment la reconnaissance de l'Ordre du Canada pour ses services méritoires et, en 2025, une étoile Michelin.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

LINNY'S, TORONTO

176 Ossington Ave, Toronto

Mercredi 21 oct | 18 h 30+

345 \$ par personne[†] (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.



Linny's accueille les chefs du Mon Lapin pour le plus grand lancement de livre de cuisine de la saison.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Le bar à vin le plus aimé de Montréal, Mon Lapin, atterrit à Toronto pour un souper avec des amis afin de célébrer le lancement de son tout premier livre de recettes. La chic grilladerie d'Ossington, Linny's, sera le théâtre de cet événement incontournable, alors que le chef propriétaire, David Schwartz, accueillera ses amis, les co-chefs du Mon Lapin, Marc-Olivier Frappier et Jessica Noël, pour partager des plats emblématiques présentés dans leur magnifique livre. Attendez-vous à de petites assiettes élégantes qui célèbrent les meilleurs ingrédients de saison, ainsi que des vins méticuleusement assortis. Chaque invité recevra une copie signée du livre. Le livre de recettes du Mon Lapin est un ajout essentiel à toute collection; il s'agit du deuxième livre de chef/restaurant canadien (après celui de Jeremy Charles en 2019) à être publié par le célèbre éditeur Phaidon.

À PROPOS DE LINNY'S

À l'automne 2024, après avoir établi un mini-empire de restaurants chinois modernes à Toronto (recommandé par Michelin et le palmarès Canada's 100-Best pour Mimi Chinese et Bib Gourmand pour le Sunnys), le chef David Schwartz a pris une décision inattendue : ouvrir une grilladerie. Linny's est une maison de charcuterie à l'ancienne avec une ambiance à la Mad Men, qui célèbre l'héritage juif du gagnant du prix Jeune chef Michelin 2023 et est un hommage à sa mère, Linda (Linny). Avec l'aide habile du chef de cuisine, Ethan Rogers, qui a déjà travaillé au Barberian's Steak House, cet espace sexy d'Ossington a été classé au 3^e rang sur la liste des meilleurs nouveaux restaurants de Toronto Life en 2025, et est actuellement au 14^e rang du palmarès Canada's 100 Best, est recommandé par Michelin et figure au 68^e rang de la liste des World's 101 Best Steakhouses.

À PROPOS DE MON LAPIN

Mon Lapin qui a ouvert ses portes en mars 2018, est un bar à vin chaleureux dans la Petite Italie de Montréal dirigé par une équipe talentueuse d'anciens du Joe Beef, dont : Les chefs et copropriétaires Marc-Olivier Frappier et Jessica Noël, ainsi que les sommeliers et copropriétaires Alex Landry et Vanya Filipovic, qui est également la fondatrice de Dame-Jeanne Imports et la meilleure sommelière du Canada en 2018. Depuis, les petits plats élégants de Mon Lapin et ses sélections de vins emblématiques en ont fait l'un des restaurants les plus aimés et les plus réputés au Canada. Il a été classé au 2^e rang sur la liste des meilleurs nouveaux restaurants de 2018 d'enRoute et est actuellement au 2^e rang du palmarès Canada's 100 Best (n° 1 en 2024 et 2025), au 5^e rang du palmarès North America's 50 Best et recommandé par Michelin. Cet automne, le restaurant sort le livre de recettes Mon Lapin, édité par Phaidon.

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

LINNY'S

restaurant
mon lapin

PHAIDON

*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

CANOE, TORONTO

66 Wellington St W, 54th Floor, Toronto

Vendredi 23 oct | 18 h 30*

350 \$ par personne[†] (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 accueille le chef Nick Hukezalie du Blue Hill at Stone Barns pour un festin de récolte spectaculaire.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Peu de restaurants ont transformé la culture culinaire nord-américaine aussi profondément que le Blue Hill at Stone Barns, deux étoiles Michelin, qui a inauguré une ère de restauration méticuleuse, haut de gamme, durable et « de la ferme à la table ». De ce côté-ci de la frontière, Canoe a joué un rôle de pionnier en proposant une cuisine canadienne raffinée et fièrement locale bien avant que cela ne devienne à la mode. Chef de cuisine depuis plusieurs années du Blue Hill, Nick Hukezalie, retourne dans sa ville natale, Toronto, pour une collaboration palpitante avec le chef de cuisine du Canoe, Roderick Tomiczek, et le chef exécutif du Oliver & Bonacini District, John Horne. Pour cette rare collaboration, ils prépareront un menu de récoltes parfait qui mettra en vedette les saveurs audacieuses des ingrédients de fin de saison des fermes Tamarack et Blue Hill de l'Ontario, le tout accompagné de vins exceptionnels pour une soirée qui sera à coup sûr fabuleuse.

À PROPOS DU CANOE

Depuis plus de 30 ans, l'élégant Canoe définit la cuisine canadienne contemporaine grâce à son équipe culinaire talentueuse et à ses relations étroites avec les agriculteurs et les fournisseurs de tout le pays. Situé au 54^e étage du TD Centre, c'est le restaurant phare de Oliver & Bonacini Hospitality, recommandé par Michelin. Le chef exécutif de district, John Horne, qui a déjà travaillé dans des restaurants étoilés Michelin au Royaume-Uni et en France, dirige ce navire culinaire légendaire, et le chef de cuisine, Roderick Tomiczek, originaire de Toronto, qui a travaillé dans certaines des cuisines les plus réputées du Canada et du Royaume-Uni.

À PROPOS DE NICK HUKENZALIE, BLUE HILL AT STONE BARNs

Depuis 2014, Nick Hukezalie a été chef de cuisine dans l'un des sanctuaires les plus renommés d'Amérique du Nord, où il offrait des repas « de la ferme à la table ». Situé au sein du Stone Barns Center for Food & Agriculture dans le nord de l'État de New York, le Blue Hill a été fondé en 2004. En 2026, Eater l'a classé meilleur restaurant des États-Unis et, en 2019, il est devenu le premier restaurant du pays à obtenir deux étoiles Michelin, une distinction qu'il détient encore aujourd'hui. Il est connu pour sa cuisine contemporaine fondée sur des ingrédients locaux de saison et pour une attention particulière portée à la durabilité, en particulier la réduction du gaspillage alimentaire. C'est une passion particulière pour le chef Hukezalie, qui a travaillé dans des restaurants haut de gamme en Belgique et en Hollande avant de se joindre à l'équipe du Blue Hill.

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



*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série Visa Infinite à prix fixe

THE OXLEY Toronto

121 Yorkville Ave, Toronto

Menu à prix fixe

Mardi 27 oct

Mardi 3 nov

Mardi 10 nov

Mardi 17 nov

85 \$[†] par personne

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

Cliquez ici pour réserver.



Redéfinir la gastronomie décontractée dans ce pub gastronomique raffiné de Yorkville.

PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez dès maintenant et venez déguster ce délicieux menu à prix fixe concocté par le chef-proprétaire 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

L'Oxley incarne le pub traditionnel idéal : un endroit où vous pouvez déguster une bonne pinte, mais aussi beaucoup plus que cela. Ce pub gastronomique de Yorkville est né de l'imaginaire du chef-proprétaire Andrew Carter, qui est passé dans les cuisines exigeantes des années 1990 à Londres, où il a travaillé avec Nico Ladenis, le premier chef britannique à recevoir trois étoiles Michelin. Il offre maintenant des plats de pub haut de gamme et un accueil raffiné dans un cadre au charme décontracté. Cette expérience à prix fixe est l'occasion idéale de déguster des plats exceptionnels, comme le canard de Barbarie vieilli à sec ou le gigot d'agneau de l'Ontario farci à la tapenade, ainsi qu'une excellente liste de boissons.

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

The Corpse Reviver no 2
Gin Tanqueray, Lillet Blanc, Cointreau et lime avec rinçage à l'absinthe

—

Croquette de poireaux et topinambours (v)

—ou—

Pain grillé aux sardines et aux tomates fumées

—

Tarte aux oignons rôtis lentement et Comté
Avec salade de poires pochées (v)

—ou—

Ravioli Stilton avec queue de bœuf braisée

—ou—

Terrine de porc et grains de poivre vert
Avec des piccalilli maison et du pain au levain grillé

—

Gigot d'agneau braisé pressé de l'Ontario
Avec confit de carottes, soubise fumée, chou toscan et jus

—ou—

Poitrine de canard de Barbarie vieilli à sec
Avec pavé d'oignons et jus au chocolat et aux cerises sauvages

—ou—

Truites poêlées
Avec fricassée au chorizo et aux fèves et raviolis de pommes de terre

—

Pouding au sticky toffee et crème glacée à la vanille

—ou—

Petits gâteaux au chocolat Baileys

—ou—

Tarte normande et crème glacée à la cannelle

—

85 \$ par 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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

MARK ANTHONY AT GEORGE, TORONTO

111C Queen St. E., Toronto

Mardi 10 nov | 18 h 30*

325 \$ par personne† (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 George accueille Mark Anthony pour un luxueux souper Icon où seront présentés des vins emblématiques.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Lors de cet événement exclusif, les titulaires de carte auront l’occasion rare de goûter à certains des meilleurs produits, de l’ancien et du nouveau monde, tirés de la collection haut de gamme de Mark Anthony Wines & Spirits, le plus prestigieux producteur privé, importateur et distributeur de boissons délicieuses au Canada. Les directeurs de marques internationales seront sur place pour guider les clients et leur présenter des boissons luxueuses. Ces vins seront mariés avec la cuisine raffinée du chef Lorenzo Loseto au restaurant George.

À PROPOS DE MARK ANTHONY WINE & SPIRITS S

D’abord une simple entreprise individuelle en 1972, Mark Anthony, basé à Vancouver, est devenu le plus grand et le plus important producteur, importateur et distributeur privé de vins, de spiritueux et de bières au Canada. Il a été fondé par Anthony von Mandl, O.C., O.B.C., qui en est toujours le président, et recherche continuellement des producteurs emblématiques du monde entier. Il est également propriétaire d’Iconic Wineries of British Columbia, une collection de vignobles prestigieux, dont le Mission Hill Family Estate, le CedarCreek Estate Winery, le Martin’s Lane Winery et le CheckMate Artisanal Winery. Parmi les autres marques de l’entreprise figurent Bearclaw Canadian Whisky, Dillon’s Small Batch Distillers et White Claw Hard Seltzer; parmi les marques qu’elle importe et distribue figurent certains des noms les plus prestigieux du vin et des spiritueux internationaux, notamment Louis Latour, Penfold’s, Beringer, Ornellaia, Robert Mondavi et bien d’autres.

À PROPOS DU GEORGE

Le George est un restaurant gastronomique quatre fois recommandé par Michelin au centre-ville de Toronto, situé dans une ancienne chocolaterie connue pour son accueil chaleureux, sa cuisine exceptionnelle et son excellent menu de vins. Le chef Lorenzo Loseto est à la barre depuis l’ouverture du George en 2004, et a créé des menus de dégustation saisonniers raffinés à plusieurs services avec un service exceptionnel. Originaire de Bari, en Italie, il a remporté la médaille d’or du Championnat culinaire canadien en 2014 et se targue aujourd’hui de servir une « cuisine de Toronto » novatrice, influencée par les communautés multiculturelles de la ville et les aliments locaux, saisonniers et durables offerts dans ses marchés.

Remarque : Les titulaires de carte recevront un accès gratuit au salon de vin et de spiritueux de luxe de Mark Anthony, le lundi 9 novembre. 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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

WOODLYNS, TORONTO

947 Eglinton W, Toronto

Jeudi 12 nov | 18 h 30*

275 \$ par personne† (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 nouveau Woodlyns de Forest Hill accueille le DaiLo pour une collaboration amusante qui mêle culture juive et asiatique.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Depuis que le chef Nick Liu a ouvert le DaiLo en 2014, la réputation de ses plats franco-asiatiques, comme le Big Mac Bao, la truite entière frite avec nam jim ou le poulet Hainanais aux truffes noires et au riz gras au foie, n'est plus à faire. Il transporte toute cette finesse et ces saveurs audacieuses dans le quartier Humewood-Cedarvale de Forest Hill avec l'ouverture de son nouveau restaurant, le Woodlyns. Ce souper spécial présente ce projet passionnant aux titulaires de carte, tout en leur donnant un avant-goût des plats traditionnels du DaiLo, gracieuseté du chef, Dennis Tay. Attendez-vous aux cocktails bien préparés, aux vins raffinés et aux plats multiculturels que vous adorerez, comme la soupe wonton aux « kneidleh » ou les nouilles à l'agneau du Sichuan, ainsi qu'à quelques surprises de l'un des chefs les plus populaires de Toronto.

À PROPOS DU DAILO ET DU WOODLYNS

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 et du monde. En 2014, il a ouvert le DaiLo à Toronto, où il a combiné son héritage asiatique et sa formation en cuisine française, et reçu d'innombrables distinctions pour ses excellents cocktails, ses vins fins et ses plats audacieux à partager. Le chef, Dennis Tay, supervise maintenant la cuisine, tandis que le chef Liu, alias Ninjacheff, est devenu directeur culinaire d'un mini-empire en pleine croissance qui comprend le LoPan, un bar à cocktails, et le Woodlyns, un tout nouveau concept qui marie des saveurs orientales enthousiasmantes et des saveurs occidentales dans Forest Hill. Le Woodlyns est la vision de Jeff, Nick et Josh Ling, et mélange des influences asiatiques et juives dans des plats réfléchis profondément ancrés dans la tradition.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

SHAY RISTORANTE, TORONTO

1055 Yonge St, Toronto

Mercredi 25 nov | 18 h 30+

345 \$ par personne[†] (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.



Sottobosco : Un festin automnal inspiré de la cuisine italienne au Shay Ristorante de Rosedale.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Si vous avez marché dans Rosedale récemment, vous avez probablement vu naître le Shay Ristorante, dont la cuisine sera dirigée par le chef Justin Friedlich qui a travaillé une décennie chez Buca. Il est donc juste de dire que ce restaurant et bar à vin italien de Rosedale est l'une des nouveautés les plus attendues de Toronto de l'année. Grâce à ce souper, les titulaires de carte seront parmi les premiers à savourer vraiment tout ce que le chef Friedlich fait de mieux. Dans ce cas, un souper inspiré par le « sottobosco » (le mot italien pour tapis forestier) et toutes les riches saveurs de la saison qui en découlent. Pensez aux champignons sauvages, aux noix cueillies sous les arbres, au fromage vieilli et aux ingrédients qui ont gagné leur saveur au fil du temps. Pour couronner le tout, des truffes terreuses parfumeront les pâtes artisanales et les plats de saison raffinés qui ont rendu le chef Friedlich célèbre. Ces plats raffinés seront accompagnés de vins italiens rares provenant de l'une des caves les plus vastes et les plus enthousiasmantes de la ville; terreux et structurés pour s'adapter à la saison, un véritable goût de l'automne italien.

À PROPOS DE SHAY RISTORANTE

Bien avant son ouverture dans un coin animé non loin de la station Summerhill du TTC, le Shay Ristorante est déjà appelé « le plus récent point chaud de Rosedale ». Le Shay n'est pas seulement une belle salle bien située, il dispose également d'une cave de 2 000 bouteilles qui garantit l'une des meilleures cartes de vins de la ville. Malgré tout cela, l'une des principales attractions ici est le chef Justin Friedlich, qui se lance seul après une décennie à travailler au chic Buca de Yorkville. (Shay est le prénom de sa fille.) Il a la réputation d'élaborer des plats italiens réfléchis à base d'ingrédients locaux avec une touche traditionnelle, comme l'huile d'olive de Baglio Rocca, un domaine sicilien de quatrième génération qui offre ses produits exclusivement à Shay.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

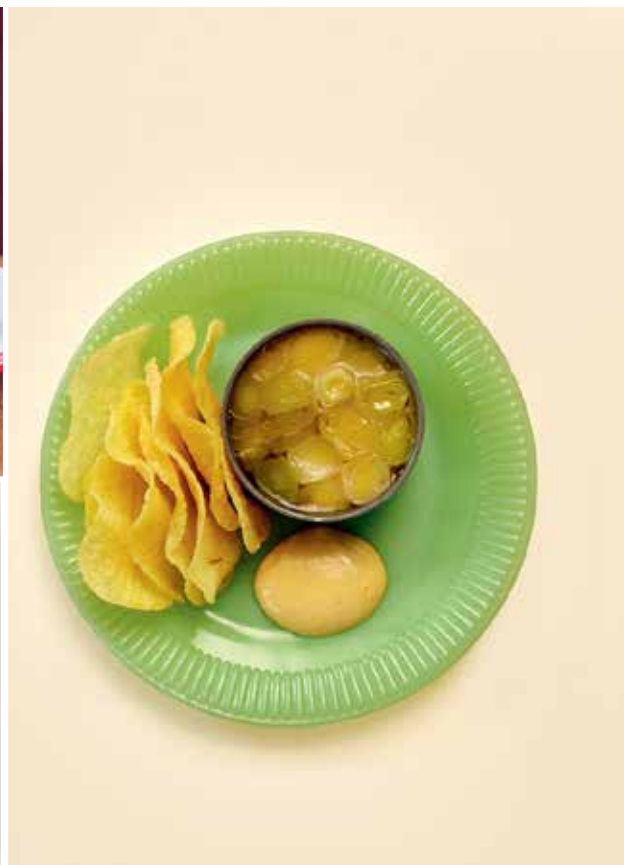
MON LAPIN, MONTREAL

150 Rue Saint-Zotique E, Montreal

Jeudi 1 oct | 18 h 30*

325 \$ par personne[†] (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 signature et des vins fins : la première dégustation du très attendu livre de recettes Mon Lapin.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Soyez parmi les premiers à mettre la main sur la collection de recettes la plus attendue de l'automne, le livre de recettes Mon Lapin, lors de la soirée de lancement officiel du bar à vin de Montréal. Joignez-vous à ceux qui auront la chance de s'asseoir à la table de l'un des meilleurs restaurants du Canada (2^e rang du palmarès Canada's 100 Best; 5^e rang du palmarès North America's 50 Best) pour déguster des plats exclusifs ludiques et élégants créés par les chefs et propriétaires Marc-Olivier Frappier et Jessica Noël, comme des poireaux dans une boîte de conserve, un gâteau au sarrasin ou le légendaire croque-pétoncle. Ils seront servis mariés à des vins emblématiques de petite production soigneusement sélectionnés par les vénérés sommeliers Alex Landry et Vanya Filipovic. Ce sera un événement extraordinaire pour célébrer une publication historique – Mon Lapin est seulement le deuxième livre de chef/restaurant canadien à être publié par le célèbre éditeur Phaidon (en 2019, Jeremy Charles du Raymonds est devenu le premier). Chaque invité non seulement profitera de l'une des réservations les plus insaisissables du pays, mais ramènera aussi à la maison une copie signée du livre.

À PROPOS DE MON LAPIN

Mon Lapin qui a ouvert ses portes en mars 2018, est un bar à vin chaleureux dans la Petite Italie de Montréal dirigé par une équipe talentueuse d'anciens du Joe Beef : Les chefs et copropriétaires Marc-Olivier Frappier et Jessica Noël, ainsi que les sommeliers et copropriétaires Alex Landry et Vanya Filipovic, qui est également la fondatrice de Dame-Jeanne Imports et la meilleure sommelière du Canada en 2018. Depuis son ouverture, les petits plats raffinés du Mon Lapin et sa sélection de vins naturels en font l'un des restaurants les plus aimés et les plus réputés au Canada. Il a été classé au 2^e rang sur la liste des meilleurs nouveaux restaurants de 2018 d'enRoute et est actuellement au 2^e rang du palmarès Canada's 100 Best Restaurants (n° 1 en 2024 et 2025), au 5^e rang du palmarès North America's 50 Best et recommandé par Michelin.

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

restaurant
mon lapin

PHAIDON

*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

OSTERIA BERTO, MONTREAL

7331 Av Henri-Julien, Montréal

Jeudi 29 oct | 18 h 30*

295 \$ par personne[†] (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 voyage culinaire dans le Nord de l'Italie à la délicieuse Osteria Berto.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

« Berto » était le surnom du chef Riccardo Bertolino qui a grandi à Bologne. Aujourd’hui, avec sa femme, la sommelière Isabel Bordeleau, il a ouvert l’Osteria Berto, et est ravi d’offrir les plats réconfortants de chez lui après avoir passé 20 ans à servir de la cuisine française formelle avec Daniel Boulud. Dégustez des plats du Nord de l’Italie et les meilleures pâtes faites à la main à Montréal, ainsi que des vins raffinés de petits producteurs. Profitez d’un délicieux repas offert par l’un des meilleurs restaurants italiens de la ville.

À PROPOS DE L’OSTERIA BERTO

Ouverte en mai 2026, l’Osteria Berto pourrait bien être le restaurant italien contemporain et chic que Montréal attendait. Riccardo Bertolino et Isabel Bordeleau en rêvaient depuis longtemps. Originaire de Bologne, le chef Bertolino a travaillé à Londres, à Paris et à Singapour avant d’atterrir au magasin phare de Daniel Boulud à New York et, en 2012, d’ouvrir la Maison Boulud à Montréal. Bordeleau, quant à lui, a été sommelier à la Maison Boulud et au Pullman avant d’enseigner la sommellerie à l’ITHQ pendant sept ans. Ensemble, ils combinent la rigueur de la gastronomie française et le réconfort satisfaisant de la cuisine italienne dans cet excellent restaurant de quartier. L’Osteria Berto abrite la seule « batterie » du très rare Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia au Canada.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série Visa Infinite à prix fixe

ANNETTE BAR À VIN Montreal

4051 Rue Molson local 120

Menu à prix fixe

Lundi 16 nov

Mardi 17 nov

Dimanche 22 nov

Lundi 23 nov

95 \$[†] par personne

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

Cliquez ici pour réserver.



Des boissons à déguster et des plats à partager dans l’ambiance animée de l’Annette Bar à Vin.

PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez dès maintenant et venez déguster ce délicieux menu à prix fixe concocté par le chef Marc-André Jetté du restaurant Annette Bar à Vin. 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 D’ANNETTE BAR À VIN

La brillante carte des vins du sommelier, Hugo Duchesne, avec son offre de grands crus et sa sélection enthousiasmante de vins au verre, pourrait être l’une des principales attractions de ce lieu choisi par Bib Gourmand de Michelin. Mais la nourriture est encore plus importante, ce qui ne devrait pas nous surprendre étant donné qu’il s’agit du dernier projet du célèbre chef-restaurateur Marc-André Jetté (Hoogan et Beaufort) et de sa partenaire dans le travail et dans la vie, Mila Rishkova. Les plats sont saisonniers, généreux, préparés avec précision et conçus pour être partagés. Cette expérience à prix fixe est la meilleure façon d’en profiter. Découvrez l’ambiance animée et accueillante d’un lieu que ses propriétaires décrivent comme « le genre d’endroit où nous aimerions passer du temps ».

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Boisson de bienvenue

—

Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine, courge musquée, guanciale

—

Ravioli farci à la ricotta de bufflonne, betteraves, beurre blanc, sarrasin, aneth
Pain brioché, beurre Annette

—

À partager

Poitrine de canard La Canardière, céleri-rave, jus de viande à l’ail sauvage
Chou rôti, navet, pangritata

—

Tarte au chocolat, poire, cannelle

—

95 \$ par 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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

MELBA, QUEBEC CITY

398 rue Saint-Vallier Ouest, Québec City

Mercredi 14 oct | 17 h 15 et 20 h 30*

295 \$ par personne[†] (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 livre de recettes Mon Lapin prend vie au beau Melba de Québec.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

La tournée du livre de recettes Mon Lapin fait escale à Québec pour un arrêt au charmant restaurant Melba, détenteur d'un Bib Gourmand, qui est dirigé par le chef restaurateur Guillaume St-Pierre, Alexandra Roy et Charles Provencher-Proulx. Ils accueillent les chefs Marc-Olivier Frappier et Jessica Noël du Mon Lapin, qui prépareront des plats exclusifs tirés du livre de cuisine le plus attendu de la saison aux côtés des chefs du Melba, Alexandra Roy et Charles Provencher-Proulx. Melba n'est pas seulement le restaurant de quartier par excellence, c'est un endroit qui transforme les ingrédients de saison du Québec en mets français raffinés et inventifs servis avec des vins formidables. Il s'agira assurément d'un souper collaboratif passionnant et animé, et chaque invité recevra un exemplaire signé du nouveau livre Mon Lapin.

À PROPOS DU MELBA

Ce charmant petit restaurant d'inspiration Art Déco de seulement 36 places est parmi les plus beaux de la ville de Québec, mais c'est ce qui est dans l'assiette qui est l'attraction principale ici. Le chef Guillaume St-Pierre (le talent derrière le populaire Battuto), aux côtés d'Alexandra Roy et de Charles Provencher-Proulx, a ouvert Melba en 2022 dans le quartier émergent de Saint-Sauveur. En cuisine, le talentueux duo de chefs Alexandra Roy et Charles Provencher-Proulx prépare des plats de bistro français modernes et inventifs. Pensez à des versions méticuleuses de classiques comme les barbagjuans aux crevettes (pâtisseries frites savoureuses) ou les pétoncles dans une bouillabaisse à la courge, accompagnées de la sélection de boissons réfléchie de Marc Lamarre, qui joue le rôle de sommelier et gérant de la salle à manger. C'est une recette gagnante : Le Melba a fait partie de la liste des meilleurs nouveaux restaurants d'Air Canada en 2023 et est détenteur d'un Bib Gourmand de Michelin.

À PROPOS DE MON LAPIN

Mon Lapin qui a ouvert ses portes en mars 2018, est un bar à vin chaleureux dans la Petite Italie de Montréal dirigé par une équipe talentueuse d'anciens du Joe Beef : Les chefs et copropriétaires Marc-Olivier Frappier et Jessica Noël, ainsi que les sommeliers et copropriétaires Alex Landry et Vanya Filipovic, qui est également la fondatrice de Dame-Jeanne Imports et la meilleure sommelière du Canada en 2018. Depuis, les petits plats élégants de Mon Lapin et ses sélections de vins emblématiques en ont fait l'un des restaurants les plus aimés et les plus réputés au Canada. Il a été classé au 2^e rang sur la liste des meilleurs nouveaux restaurants de 2018 d'enRoute et est actuellement au 2^e rang du palmarès Canada's 100 Best Restaurants (n° 1 en 2024 et 2025), au 5^e rang du palmarès North America's 50 Best et recommandé par Michelin.

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

Melba

restaurant
mon lapin

PHAIDON

*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 IDM 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, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série Visa Infinite à prix fixe

CUCINA MARKET BISTRO

Calgary

515 8 Ave SW

Menu à prix fixe

Lundi 19 oct

Mardi 20 oct

Mercredi 21 oct

Jeudi 22 oct

65 \$[†] par personne

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

Cliquez ici pour réserver.



Découvrez les versions raffinées des classiques italiens de Cucina.

PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez dès maintenant et venez déguster ce délicieux menu à prix fixe concocté par le chef James Lawson au Cucina. 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 CUCINA MARKET BISTRO

Les pâtes tendres, les insalatas fraîches et les viandes grillées profondément savoureuses font de la cuisine italienne la plus prisée au monde, et c'est exactement ce qui est au menu du Cucina, un restaurant italien haut de gamme et un café du marché au centre-ville de Calgary. Il fait partie du réputé Teatro Group de Calgary et est dirigé par le chef James Lawson, qui y apporte des compétences de haut niveau acquises dans des restaurants étoilés Michelin au Royaume-Uni et, depuis 2018, de certains des meilleurs restaurants de Calgary. Cette expérience à prix fixe est le moyen idéal de découvrir ses versions modernisées des plats classiques comme les spaghettis agli olio ou le poulet toscan et pour explorer une carte des vins délicieusement influencée par l'Italie.

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Boisson de bienvenue : Prosecco Bellenda Treviso, Italie

—

Amuse-bouche : Arancini carbonara

—

Choix de :
Spaghetti Agli Olio
Émulsion de persil, citron

—ou—

Salade d'endives
Agrumes, olive, noix de pin

—

Choix de :
Cuisse de poulet farcie
Ribollita toscane, cerfeuil

—ou—

Piccata au saumon
Pomme de terre Fingerling confite, poireaux croustillants

—

Pannacotta au babeurre
Croustade aux pignons, camerises

—

65 \$ par 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

cucina

*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

SHOKUNIN, CALGARY

2016 4th St SW, Calgary

Dimanche 25 oct | 18 h 30+

300 \$ par personne[†] (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 avant-goût alléchant de Shokunin avec le Lazy Betty d’Atlanta, étoilé au Michelin.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Une poignée de chefs ont participé au prestigieux concours de cuisine mondiale de Netflix, The Final Table, et Darren Maclean et Ron Hsu font partie de cette élite. Ils unissent maintenant leurs forces à Calgary au Shokunin, une izakaya primée à plusieurs reprises par le chef Maclean, considéré comme l’un des meilleurs restaurants japonais au Canada. Il accueille le chef Hsu, un ancien du restaurant trois étoiles Le Bernardin de New York, qui lance le livre de recettes de son restaurant sino-américain Lazy Betty, basé à Atlanta et étoilé Michelin. Les titulaires de carte peuvent s’attendre à une expérience gastronomique raffinée, axée sur les ingrédients, où les saveurs mondiales brillent. De plus, chaque couple recevra un exemplaire signé du livre du chef Hsu, Down South + East, à emporter à la maison.

À PROPOS DE SHOKUNIN

Shokunin est le restaurant phare de Darren MacLean, un chef de Calgary reconnu pour sa passion pour les détails exquis de la cuisine japonaise. Perfectionniste exigeant et écologiste déclaré, il a été en 2018 le seul Canadien à participer à la compétition mondiale de cuisine Netflix, The Final Table, en surmontant 20 des meilleurs chefs du monde pour participer à la finale. Après un voyage au Japon en 2015, qui a changé sa vie, il a ouvert son izakaya Shokunin en 2016 (après avoir figuré 10 ans dans le palmarès Canada’s 100 Best, dont une fois au 14^e rang); puis en 2020, le NUPO (actuellement au 75^e rang du palmarès Canada’s 100 Best), qui propose une cuisine japonaise végétale, ainsi que l’élégant et conceptuel EIGHT (actuellement au 2^e rang du palmarès North America’s 50 Best Restaurants et au 8^e rang du palmarès Canada’s 100 Best).

À PROPOS DU LAZY BETTY

Le chef Ron Hsu a hérité son amour de la bonne nourriture et de l’accueil authentique de sa mère, Betty, qui accueillait les invités dans son restaurant, le Hunan Village, comme si c’était sa maison. Cette passion l’a amené dans les cuisines du monde entier et a figuré dans la série de Netflix, Final Table. Il a aussi été directeur de la création au Le Bernardin, trois étoiles Michelin à New York. De retour chez lui à Atlanta et à la tête de son propre restaurant, le Lazy Betty, il gagne tous les honneurs pour ses menus de dégustation innovants et inspirés du monde entier : une étoile Michelin, plusieurs nominations pour James Beard Award et meilleur restaurant du magazine Atlanta (2021 et 2022) et Choix des lecteurs (2023). Son nouveau livre de cuisine, Down South + East, saisit sa vision moderne profondément satisfaisante de la cuisine sino-américaine.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

LUCA, CALGARY

524 10th Ave SW, Calgary

Jeudi 29 oct | 18 h 30+

275 \$ par personne[†] (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 vins italiens raffinés, des truffes luxueuses et de grands chefs au chic Luca.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Dans le nord de l'Italie, l'automne est la saison des truffes, et leur arôme terreux parfumerait ce souper gourmand à l'élégant et moderne Luca. Le souper est ici composé de vins fins et d'ingrédients exceptionnels : pâtes artisanales, fruits de mer riches, coupes de bœuf, de veau, d'agneau et de bison de première qualité, le tout servi dans une élégante salle digne d'une occasion spéciale. Le chef de cuisine, Mustafa Zaidan, accueillera Asher Wilson, chef de cuisine chez Gatsby's, ainsi que les directeurs culinaires du Vintage Group, Michael Dekker et David Leeder, qui ont récemment rejoint le groupe après un passage à l'hôtel trois étoiles Michelin Per Se de Thomas Keller à New York. Ensemble, ils prépareront un festin avec les ingrédients les plus luxueux de l'automne, y compris des truffes, que l'on ira chercher juste pour cet événement très spécial.

À PROPOS DE LUCA ET DU VINTAGE GROUP

Luca est un italien moderne, raffiné et élégant de l'organisation pionnière de l'hôtellerie de Calgary, le Vintage Group. Luca a une équipe remarquable de talents culinaires derrière elle, y compris le directeur culinaire de Vintage Group, Michael Dekker, un véritable maestro dans la cuisine qui a une passion profonde pour l'excellence culinaire. L'équipe comprend le chef de cuisine du Luca, Mustafa Zaidan, anciennement du The Post Hotel; le chef de cuisine du Gatsby, Asher Wilson, anciennement du La Banane de Toronto, étoilé Michelin (qui a également travaillé à Copenhague); et le nouveau directeur du développement culinaire, David Leeder. Chef chouchou dans sa ville natale, Leeder était auparavant sous-chef exécutif au Per Se, trois étoiles Michelin, à New York, avant de retourner à Calgary pour devenir chef exécutif au DOPO et au Bar Rocca d'inspiration italienne. Il est fort de nombreuses années d'expérience en cuisine au Teatro Ristorante, trois étoiles Michelin, au restaurant de Martin Berasategui en Espagne, au Noma de Copenhague, et au Frenchie à Paris.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

RIVER CAFÉ, CALGARY

25 Prince's Island Park, SW, Calgary

Mercredi 11 nov | 18 h 30*

275 \$ par personne† (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 meilleur de l'Alberta est à l'honneur avec cette réunion des chefs du River Café pour ses 35 ans.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Depuis 35 ans, le River Café est le premier promoteur des ingrédients locaux et de la restauration de la ferme à la table en Alberta. Aujourd'hui, la fondatrice Sal Howell rappelle une partie de son équipe culinaire légendaire chez elle au charmant restaurant de l'île du Prince. Les anciens chefs de cuisine dont Matthias Fong, Scott MacKenzie et Ross Bowles se joignent à l'actuelle chef exécutive Kristen Livingston pour un festin de la cuisine canadienne raffinée et saisonnière qui fait le bonheur des invités depuis plus de trois décennies. Ils seront accompagnés du chef Scott Pohorelic qui guidera le programme de la soirée. Ces anciens chefs ont façonné le paysage culinaire du Canada; cette réunion d'un soir seulement dans le magnifique parc du River Café sera une expérience pour les âges, un souper d'anniversaire inoubliable.

À PROPOS DE KRISTEN LIVINGSTON ET DU RIVER CAFÉ

Le propriétaire visionnaire, Sal Howell, a ouvert le River Café en 1991, d'abord comme un petit restaurant à service complet, ouvert que l'été, dans le parc de l'Île-du-Prince (en 1995, l'équipe a élargi ses activités à toutes les saisons), pour y faire la promotion des ingrédients régionaux et saisonniers de première qualité. Considérez-la comme la vétérane de la restauration locale de la ferme à la table, où le mantra « Jusqu'où pouvons-nous être locaux » continue de lui faire gagner des prix année après année. (Il est actuellement au 42^e rang du Canada's 100 Best et reconnu parmi les meilleurs restaurants du monde par La Liste.) Depuis qu'elle est devenue la chef du River Cafe à l'automne 2024, Kristen Livingston a mis sa passion pour la durabilité et la cuisine canadienne au premier plan, en s'appuyant sur un parcours culinaire qui a commencé dans son Île-du-Prince-Édouard natale, avant un passage au Raymond's, une entreprise de Terre-Neuve, puis une installation à Calgary.

À PROPOS DES ANCIENS CHEFS

Au cours des 35 dernières années, la cuisine du River Café a accueilli les chefs les plus talentueux du Canada, notamment :

Scott MacKenzie, chef exécutif de 2021 à 2024, lors du 30^e anniversaire du restaurant, est maintenant chef exécutif au Rosedale Golf Club, à North York.

Ross Bowles, chef cuisinier de 2019 à 2021, ancien cuisinier et sous-chef, maintenant copropriétaire et chef chez Fox & Monocle à Victoria.

Matthias Fong, chef exécutif de 2015 à 2019, maintenant chef exécutif au Foxtrot de Calgary.

Scott Pohorelic est passé de sous-chef à chef exécutif de 2005 à 2011, et est maintenant instructeur culinaire à l'École d'hôtellerie et de tourisme du SAIT, où il forme la prochaine génération de chefs.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

SAINT VINCENT, CALGARY

1909 34 Avenue SW, Calgary

Jeudi 19 nov | 18 h 30+

250 \$ par personne[†] (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.



Coupes de qualité d'inspiration espagnole avec Justin Leboe, au Saint-Vincent.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Soyez parmi les premiers à faire l'expérience de la très attendue grilladerie d'inspiration espagnole Saint Vincent lorsqu'elle ouvrira ses portes cet automne à Marda Loop. C'est un endroit où les amis et les voisins peuvent se réunir et déguster des ingrédients de saison et des coupes de premier choix de producteurs locaux qui entretiennent des relations étroites avec les propriétaires. Le chef Jeremy Ouellette, fort de plusieurs années d'expérience en cuisine méditerranéenne, intègre ces traditions à un menu qui comprend des steaks de première qualité, de succulents fruits de mer et des pâtes faites à la main. Justin Leboe, directeur culinaire du Banff Hospitality Collective, se joint à lui pour cette collaboration spéciale. Attendez-vous à une soirée de saveurs profondes, à une ambiance de grilladerie luxueuse et à une véritable convivialité dans un nouvel espace enthousiasmant.

À PROPOS DE SAINT VINCENT ET JEREMY OUELLETTE

Ouvert à l'automne 2026, le Saint Vincent d'inspiration espagnole est le bébé de l'équipe derrière certains des restaurants les plus aimés de Calgary : UNA pizza + wine, Native Tongues Taqueria, Ox and Angela, Frenchie Wine Bar et Bread and Circus. À sa tête se trouve le chef Jeremy Ouellette, qui était récemment directeur culinaire du Bar Chouette, et a auparavant travaillé au Pasta La Mano, au Bar Von der Fels, Bread + Circus Trattoria, au Teatro et au Zambri's à Victoria. Il passe maintenant de la cuisine française à la cuisine espagnole et aux coupes de bœuf haut de gamme dans cette nouvelle grilladerie de quartier dans Marda Loop.

À PROPOS DE JUSTIN LEBOE

Justin Leboe, l'un des chefs chouchous de l'Alberta, est directeur culinaire du Banff Hospitality Group, qui comprend le restaurant italien moderne primé Lupo (nommé 6^e meilleur restaurant par le palmarès Canada's 100 Best en 2023), de l'izakaya Hello Sunshine, réputée pour ses cocktails, et du très populaire Bluebird Woodfired Steakhouse, entre autres. 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 d'Air Canada : 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.

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



BLUEBIRD

*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

VIJ'S, VANCOUVER

3106 Cambie St., Vancouver

Jeudi 15 oct | 18 h 30*

275 \$ par personne[†] (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.



La cuisine des épices : Vij's accueille le célèbre Adda de New York.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Cette expérience culinaire remarquable ravira les gens qui sont à la recherche de saveurs complexes et parfumées du sous-continent indien. Le toujours charismatique Vikram Vij, un des maîtres de la gastronomie indienne en Amérique du Nord, accueille Chintan Pandya, le lauréat du prix James Beard et fondateur du Unapologetic Foods de New York, pour un avant-goût du révolutionnaire Adda. Ensemble, ces deux icônes de la cuisine indienne, aussi réputées pour les expériences d'accueil qu'elles créent que pour les plats qu'elles servent, amèneront les invités dans un voyage culinaire en plusieurs services grâce à un menu de dégustation haut de gamme célébrant les spécialités régionales, les épices aromatiques et les ingrédients luxueux, le tout accompagné de vins exceptionnels et de récits enchanteurs. Chaque couple recevra une copie signée du nouveau livre de cuisine de Vikram, My New Indian Kitchen.

À PROPOS DE VIJ'S

Chef, propriétaire, sommelier, auteur, personnalité bien connue de la télévision et l'hôte le plus génial de Vancouver, Vikram Vij pourrait bien être la plus grande étoile culinaire de la ville. Née et élevée en Inde, il a travaillé dans le domaine de l'hospitalité en Autriche avant de déménager au Canada en 1989. En 1994, après des passages au Banff Springs Hotel et au Bishop's, il a ouvert le Vij's avec sa femme et partenaire d'affaires, Meeru Dhalwala, et a établi une toute nouvelle norme en matière de gastronomie indienne en Amérique du Nord. Après trois décennies d'expérience, une gamme populaire d'aliments préparés, plusieurs livres de cuisine primés et un déménagement vers de meilleurs emplacements sur la rue Cambie, Vij's définit toujours la gastronomie sud-asiatique à Vancouver. Parmi ses nombreuses distinctions, Vij's est un restaurant détenteur d'un Bib Gourmand de Michelin et est lauréat du Lifetime Achievement Award du magazine Vancouver.

À PROPOS DU ADDA

Lorsque le groupe de restaurants Unapologetic Foods de New York a ouvert l'Adda Indian Canteen en 2018, il était bon marché, joyeux et désordonné et a instantanément plu. Il a ouvert la porte aux établissements indiens plus raffinés du groupe, tels que Dhamaka et Semma. Avec un déménagement en 2025 du Queens à l'East Village de Manhattan, l'Adda, reconnu par Michelin, a élevé la barre. Dirigé par le chef exécutif et fondateur d'Unapologetic Foods, Chintan Pandya, et le restaurateur Roni Mazumdar, il sert toujours les mêmes plats audacieux et parfois difficiles, mais offre également un poulet au beurre sur mesure préparé à la table.

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

L'ABATTOIR, VANCOUVER

217 Carrall St., Vancouver

Mardi 20 oct | 18 h 30*

275 \$ par personne† (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.



À L'Abattoir, une collaboration épique entre les chefs les plus talentueux de l'île de Vancouver.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

L'île de Vancouver est toujours le secret le mieux gardé du monde culinaire, mais pas pour longtemps. Profitez des saveurs exquises de cette île enchantée alors que certains des chefs les plus talentueux traversent la mer des Salish pour une collaboration extraordinaire au restaurant choucou de cuisine française et de la Côte Ouest de Vancouver. Jasper Cruickshank, le chef exécutif de L'Abattoir, recommandé par Michelin, accueille Warren Barr du Pluvio, Ross Bowles du Fox & Monocle, Oliver Kienast du Wild Mountain et Corbin Mathany de l'Ugly Duckling, tous membres primés du Island Restaurant Collective. Ensemble, ils cuisineront un festin de fruits de mer du Pacifique et des trouvailles cueillies dans le terroir, associés aux vins de climat frais exceptionnellement respectueux de l'alimentation de l'île. Ce souper exclusif se tiendra dans la plus belle salle privée récemment primée par le magazine Vancouver.

À PROPOS DE L'ABATTOIR

Depuis son ouverture en 2010 dans l'ancien quartier meatpacking de Vancouver, L'Abattoir est le lieu de prédilection de la ville pour la cuisine raffinée de la côte Ouest et le service axé sur l'hospitalité. Il a été reconnu par tous, dont le magazine enRoute (no 3 en 2010), le Guide Michelin, le palmarès des 100 meilleurs restaurants du Canada et le magazine Vancouver. Aujourd'hui, la cuisine est dirigée par le chef exécutif Jasper Cruickshank, gagnant du Championnat culinaire canadien 2024, qui apporte une expérience dans des restaurants étoilés, comme le restaurant Aqua à Wolfsburg, en Allemagne. Pendant ce temps, le programme de vin exceptionnel est entre les mains de Peter Van de Reep, le sommelier de l'année CAPS BC en 2020.

À PROPOS DU ISLAND RESTAURANT COLLECTIVE

Ce collectif de petits restaurants indépendants et exceptionnels a été fondé en 2025 pour « libérer et mettre en valeur le potentiel culinaire de l'île de Vancouver grâce à la communauté, à la créativité, à l'hospitalité et au dévouement à l'art de la cuisine. » Ses membres comprennent : Restaurant Pluvio + Rooms à Ucluelet; Wild Mountain à Sooke; Fox & Monocle Café à Sidney; et, à Victoria, Uchida et Ugly Duckling. Ils ont tous un style différent, mais sont liés par un dévouement à célébrer les gens et les ingrédients de l'île de 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.



L'ABATTOIR



*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

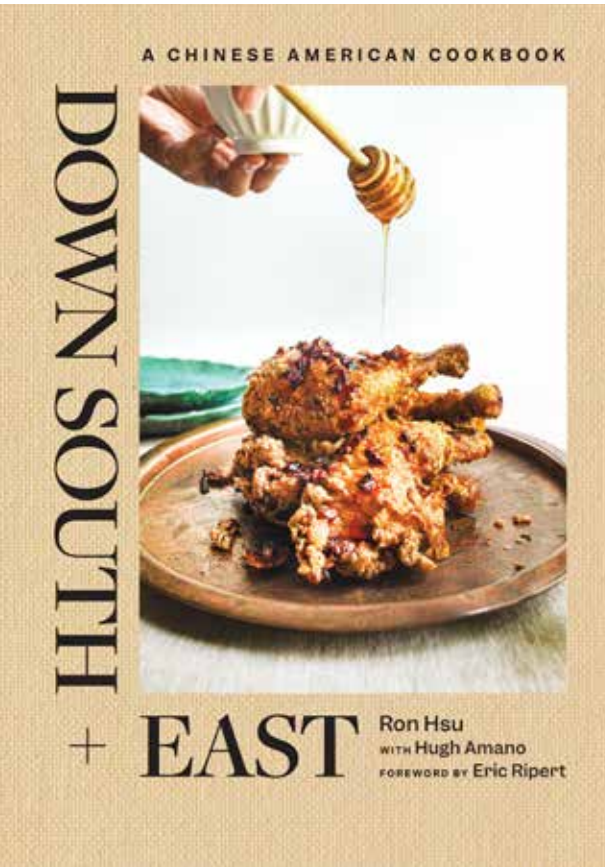
ELEM, VANCOUVER

2110 Main St, Vancouver

Mardi 27 oct | 18 h 30+

300 \$ par personne[†] (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.



Terre, feu et saveur : l'Elem accueille le Lazy Betty d'Atlanta, étoilé Michelin, et le Shokunin de Calgary.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Du sud des États-Unis à l'Ouest canadien en passant par les brises parfumées d'Asie : Trois des chefs les plus talentueux d'Amérique du Nord se réunissent pour un événement qui combine un lancement de livre de recettes avec une cuisine magnifiquement moderne. Vish Mayekar, chef de l'Elem, le meilleur nouveau restaurant selon le Van mag en 2026, accueille Darren Maclean, de la vénérée izakaya Shokunin de Calgary, et Ron Hsu du Lazy Betty, un restaurant étoilé Michelin d'Atlanta, pour le lancement de son livre de recettes, Down South + East. Ces chefs sont connus pour leurs saveurs raffinées, leurs beaux plats et leurs influences mondiales qui s'inspirent des origines indiennes et chinoises de Mayekar et de la profondeur de la cuisine japonaise du chef Maclean. Les invités peuvent s'attendre à une expérience gastronomique élégante et axée sur les ingrédients, associée à des vins fins et à des cocktails bien préparés, et à un exemplaire par couple du livre de cuisine du chef Hsu à ramener à la maison.

À PROPOS D'ELEM

Vaishnav « Vish » Mayekar est le chef-propriétaire de l'Elem, une adresse en vue sur Main Street qui célèbre tous les éléments, ceux de la nature, comme la terre, le vin et le feu, mais aussi ceux, savoureux, d'une cuisine qui transcende les époques, les cultures et les frontières. Le chef Mayekar apporte à la table les épices qu'il a découvert en regardant sa mère cuisiner à Mumbai, en Inde, et ses nombreuses années d'expérience dans les cuisines de restaurants italiens (plus récemment en tant que chef cuisinier de Pepino's et de Caffè La Tana). Il est également membre de l'équipe culinaire nationale du Canada et, en 2024, il a participé à la saison 10 de Top Chef Canada. L'Elem est reconnu par le palmarès Canada's 100 Best, est recommandé par Michelin, et a été nommé meilleur nouveau restaurant en 2026 par le magazine Vancouver.

À PROPOS DU LAZY BETTY

Le chef Ron Hsu a hérité son amour de la bonne nourriture et de l'accueil authentique de sa mère, Betty, qui accueillait les invités dans son restaurant, le Hunan Village, comme si c'était sa maison. Cette passion l'a amené dans les cuisines du monde entier et a figuré dans la série de Netflix, Final Table. Il a aussi été directeur de la création au Le Bernardin, trois étoiles Michelin à New York. Maintenant de retour à Atlanta et à la tête de son propre restaurant, le Lazy Betty, il gagne toutes les récompenses pour ses menus de dégustation innovants et inspirés du monde entier : étoilé Michelin, plusieurs nomination aux James Beard Awards et prix du meilleur restaurant du magazine Atlanta (2021 et 2022) et du Choix des lecteurs (2023). Son nouveau livre de cuisine, Down South + East, saisit sa vision moderne profondément satisfaisante de la cuisine sino-américaine.

À PROPOS DE SHOKUNIN

Shokunin est le restaurant phare de Darren MacLean, un chef de Calgary reconnu pour sa passion pour les détails exquis de la cuisine japonaise. Perfectionniste exigeant et écologiste déclaré, il a été en 2018 le seul Canadien à participer à la compétition mondiale de cuisine Netflix, The Final Table, en surmontant 20 des meilleurs chefs du monde pour participer à la finale. Après un voyage au Japon en 2015, qui a changé sa vie, il a ouvert son avec l'izakaya Shokunin en 2016, puis en 2020 avec NUPO (actuellement au 75^e rang du palmarès Canada's 100 Best), qui propose une cuisine japonaise végétale, ainsi que l'élégant et très conceptuel EIGHT (actuellement au 2^e rang sur le palmarès North America's 50 Best Restaurants et au 8^e rang du palmarès Canada's 100 Best).

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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

CHEZ CELINE, VANCOUVER

4298 Fraser St, Vancouver

Mardi 3 nov | 17 h 30+

250 \$ par personne[†] (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.



Succombez à la simplicité raffinée et aux saveurs québécoises copieuses de Chez Céline.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

« Plus c’est simple, mieux c’est », aime à dire la cheffe Margaux Herder. Au bistro québécois primé Chez Céline, les ingrédients brillent, les saveurs sont authentiques, la présentation est simple et la salle est chaleureuse et détendue. Mais derrière cette ambiance sans prétention, il y a de sérieuses compétences et une attention méticuleuse aux détails, ce à quoi nous nous attendions de la part du restaurant jumeau du St. Lawrence, étoilé Michelin, nommé par le palmarès Canada’s 100 Best, où le chef Herder était auparavant sous-chef. Pour ce souper spécial, elle est accompagnée de son ancien patron et de son copropriétaire actuel, le célèbre chef J-C Poirier. Les titulaires de carte peuvent s’attendre à une soirée conviviale où ils pourront déguster les meilleures saveurs françaises et québécoises, accompagnées de vins d’exception et servies avec un accueil inégalé.

À PROPOS DE CHEZ CÉLINE

Chez Céline est le restaurant sœur décontracté du Saint-Laurent, étoilé Michelin, temple du beurre, du foie gras et de la haute technique culinaire du chef J-C Poirier. Situé dans le Fraserhood, c’est un bistrot de quartier qui s’appuie sur la culture des casse-croûte au Québec (snack bar) et offre des plats sans prétention, comme la poutine, les pâtes ou les côtelettes de porc à l’exécution exceptionnelle (pensez au foie gras facultatif sur cette poutine). Margaux Herder, anciennement sous-chef du restaurant St. Lawrence, est la chef exécutive et copropriétaire du restaurant, met à profit ses compétences et sa passion à son poste. C’est une recette gagnante : Depuis son ouverture en 2025, Chez Céline a fait son chemin sur la liste Canada’s 100 Best et a remporté l’or dans la catégorie Meilleur restaurant français des Vancouver Magazine Restaurant Awards.

Remarque : Cet événement propose plusieurs services à partir de 17 h 30. 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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série Visa Infinite à prix fixe

MAXINE'S CAFÉ & BAR

Vancouver

1325 Burrard St.

Menu à prix fixe

Lundi 16 nov

Mardi 17 nov

Mercredi 18 nov

Jeudi 19 nov

75 \$[†] par personne

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

Cliquez ici pour réserver.



Ce menu à prix fixe est la meilleure façon de savourer la cuisine de bistro d'inspiration française de Maxine.

PROPOS DE LA SÉRIE VISA INFINITE À PRIX FIXE

Réservez dès maintenant et venez déguster ce délicieux menu à prix fixe concocté par la chef de cuisine Alexandra Sandoval de Maxine's. 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

Le menu à prix fixe le plus populaire est de retour. Maxine's est l'un des points chauds les plus accueillants de la ville, une brasserie de quartier à l'ambiance animée et charmante, rétro et française. On y offre des aliments réconfortants, préparés par l'équipe du chef du Wenworth, Bobby Milheron, et la chef de cuisine, Alexandra Sandoval. Pensez steak frites, un excellent hamburger, d'excellents plats de pâtes ou du poulet à cuisson lente, ainsi qu'une sélection exceptionnelle de bières, de vins et de cocktails. Asseyez-vous et profitez du délicieux confort de cet espace élégant et décontracté grâce à cette expérience à prix fixe.

MENU DÉGUSTATION À PRIX FIXE

Cocktail de bienvenue : Martini « Don't Fear The Pickle » Gin Citadelle Cinzano sec Saké Saumure de cornichons faite maison Torsade de cornichons
—
Amuse-bouche: Crudo de bar Pain brun Mary Anne's, beurre de culture, caviar
—
Burrata Courge d'hiver, salsa pepita, vinaigre balsamique blanc
—
Terrine aux fruits de mer Pétoncles, homard, crevettes de C.-B., vinaigrette aux poireaux, noisettes
—
Choix de : Palourdes et truite arc-en-ciel Curry vert, épinards, lait de coco, coriandre
—or—
Canard Rouleau de printemps de cuisse de canard confit, lentilles braisées, mirepoix, chicorées
—ou—
Risotto Champignons sauvages, topinambours, taleggio, truffe
—
Choix de : Gâteau au chocolat Crèmeux au chocolat noir, amandes confites
—ou—
Gâteau au rhum collant Ananas caramélisés, mousse au fruit de la passion
—
75 \$ par 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^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.

La série rencontres à table Visa Infinite

GARY’S, VANCOUVER

1485 W 12th Ave, Vancouver

Mardi 24 nov | 17 h 30 et 20 h 30*

250 \$ par personne† (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 français exceptionnel lorsque le Gary’s accueille le Parapluie de Montréal.

À PROPOS DE CETTE EXPÉRIENCE DE LA SÉRIE DE RENCONTRES À TABLE VISA INFINITE

Deux charmants bistrots de quartier avec une philosophie similaire et un Bib Gourmand de Michelin, mais aux pôles opposés du pays, se réunissent pour ce magnifique hommage à la cuisine française. Le Gary’s, un restaurant chaleureux et intime géré par le chef Mathew Bishop et le gérant de salle, Bailey Hayward, accueillent l’équipe du Parapluie de Montréal, le chef Robin Filteau Boucher et la gérante de salle, Karelle Voyer. Les deux restaurants servent des plats simples exceptionnellement bien préparés (pensez au poulet cordon bleu ou au col de porc avec ‘nduja), aux côtés de vins intrigants, le tout servi avec une véritable chaleur.

À PROPOS DE GARY’S

Dans ce bistrot de quartier sans prétention, un chef et un serveur se sont réunis pour créer une histoire d’amour dans l’assiette, une histoire qui a été reconnue depuis son ouverture en 2024 avec un clin d’œil d’enRoute d’Air Canada qui le fait figurer dans son Top 10, un Bib Gourmand Michelin et le prix du service exceptionnel de Michelin. Le chef est Mathew Bishop, le gestionnaire est Bailey Hayward, et tous deux sont anciennement du Mackenzie Room et du Say Mercy! et ont été responsables d’une série de soupers à la maison de l’époque de la pandémie qui s’appelait Gary’s Social Club. La cuisine est inspirée par la cuisine française (sans s’en tenir exclusivement à celle-ci); l’ambiance est chaleureuse, accueillante et attentive. Dans cet espace charmant, ce couple talentueux a soigneusement organisé l’expérience de dîner parfaite.

À PROPOS DU RESTAURANT PARAPLUIE

Niché sur le bord de la Petite Italie, ce joyau douillet, mais raffiné de 32 places, est le charme en personne, et sa cuisine ouverte est la scène parfaite pour le chef Robin Filteau-Boucher, qui a auparavant travaillé chez Chez Victoire et Théophile. Maintenant responsable de son propre restaurant pour la première fois, il crée un menu de mets bien-aimés, comme les œufs mayonnaise au homard ou la truite « de style Mtl », le tout s’alliant parfaitement à l’excellente carte de vin de l’excellente Karelle Voyer. Le Parapluie est un restaurant détenteur d’une désignation Michelin Bib Gourmand qui se classe actuellement au 56^e 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 en fonction de la saison et de la disponibilité.

VISA
Infinite

gary's

parapluie

*Visa^{MD}, Visa Infinite^{MD}, Visa Infinite +^{MC} et Visa Infinite Privilege^{MD} sont des marques déposées de Visa Int. utilisées sous licence. © Visa, 2026. 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 Infinite, Visa Infinite + et Visa Infinite 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 visa.ca/infinitefr/terms. Veuillez boire de façon responsable.