

Le Centre des congrès souffle 30 bougies cette année !



Plusieurs déclinaisons
sont disponibles.



Pour l'occasion, Maestro Culinaire a conçu un dessert exclusif dans l'esprit *tout sauf conventionnel* qui définit le Centre des congrès de Québec : biscuit moelleux au cassis, crème à la pousse de sapin, cube de cassis éclaté et crumble au poivre des dunes, le tout couronné d'une pièce en chocolat blanc.

Des saveurs du terroir québécois assemblées
pour régaler vos convives !