



## COMMUNIQUÉ

Source: Dumas Bergen RP  
514-866-9816

GASTRONOMIE  
RESTAURATION  
MODE DE VIE

### **LES MIDIS TOQUÉ! DE RETOUR DÈS LE 20 OCTOBRE :**

*Menu simplifié, accessible, 60 minutes chrono!*

#### **NOUVEAUTÉ - LE BAR ET SON PETIT MENU**

Montréal, le 19 octobre 2010. - Dynamisés par un été particulièrement fébrile, le chef Normand Laprise et son associée Christine Lamarche annoncent le retour des Midis Toqué! Après une interruption de 6 ans, TOQUÉ! propose un menu simplifié, accessible et un service 60 minutes chrono pour répondre aux tendances actuelles des déjeuners d'affaires.

« Beaucoup de clients nous ont influencés dans cette décision » précise Christine Lamarche toujours à l'écoute de sa précieuse clientèle. « Le succès que nous avons remporté avec les Midis du Temps des Fêtes, particulièrement l'an dernier, nous a convaincus que ce retour s'imposait dans une formule plus décontractée et adaptée au goût du jour » ajoute le chef Laprise.

Dans le même cadre feutré mais baigné de lumière naturelle, les habitués retrouveront une cuisine Toqué! inventive et savoureuse. Une carte signée Laprise avec ses convictions quasi militantes pour les produits locaux, d'une qualité et d'une fraîcheur irréprochables. Le tout dans un esprit convivial et ludique qui a fait la renommée de ce Grand Chef Relais & Châteaux.

#### **MENU**

Le menu de 25 à 30\$ incluant l'entrée, le café et les mignardises propose 4 entrées et 5 plats dont un plat du jour qui change quotidiennement. Les fromages et les desserts sont en supplément, et la formule du « vin au verre » propose un dosage, au choix, de 2oz ou 4oz. en accompagnement de l'entrée et du plat principal.

#### **NOUVEAU BAR, PETIT MENU**

La section bar réaménagée en espace convivial est un rendez-vous pour l'apéro, avant ou après le spectacle, les petites faims ou le dîner en solitaire sans la solitude. Voilà l'occasion de venir au Toqué! autrement. Le nouveau petit menu sera en vigueur dès le 1<sup>er</sup> décembre.

## **LIVRES DE RECETTES RELAIS & CHÂTEAUX**

### **85 INSPIRATIONAL CHEFS et CHEFS AT HOME**

Un coffret de deux livres de recettes des chefs Relais & Châteaux d'Amérique du Nord, du Mexique et des Caraïbes est disponible au restaurant ou en ligne [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com). Les recettes illustrées de Normand Laprise y figurent (en anglais seulement).

**La signature Toqué! depuis 17 ans** – la créativité et savoir-faire d'un grand chef, la rigueur de la brigade, le professionnalisme de l'équipe en salle, des sommeliers renseignés et branchés et toujours des produits d'exception.

Les midis : 11h30 à 14h00 du mardi au vendredi

Les soirées : 17h30 à 22h30 du mardi au samedi

Réservations : 515-499-2084 - [www.restaurant-toque.com](http://www.restaurant-toque.com)

- 30 -

### **Information pour médias, entrevues, photos**

Dumas Bergen RP – 514-866-9816

Claudette Dumas-Bergen – mobile 514-924-1269 - [cdumasbergen@videotron.ca](mailto:cdumasbergen@videotron.ca)

Jean-Carl Bergen – mobile 514-889-8974 - [jcbergen@videotron.ca](mailto:jcbergen@videotron.ca)