

SOUPER DE CRABE – 13 avril 2024 - 18h00

12^e édition - Salle Curé Soucy

La 12e édition du souper de crabe de la Fabrique Sainte-Cécile du Bic persiste dans le temps grâce à l'appui des commanditaires, partenaires, bénévoles et invités. Cette campagne de levée de fonds a conservé son cachet original et nous permet de poursuivre nos efforts pour la restauration de l'église.

Deux possibilités s'offrent à vous, soit la boîte à emporter ou en salle:

- EN BOÎTE: Venez récupérer votre boîte à la sacristie : **Entre 16h30 et 17h30**
- EN SALLE: Salle Curé Soucy, 126, rue Mont St-Louis : **18h00**

Réservation obligatoire 418-736-4309 - Coût du billet : 60,00\$ - Le souper comprend :

- Crabe : Poissonnerie Doucet et Fils – 3 sections/personne
- 2 salades : Épicerie Brillant Inc.
- Pain : Boulangerie Folles Farines
- Beurre à l'ail : Café Le Bicois – Jérôme Bérubé
- Dessert : Épicerie Bérubé
- Mets alternatifs : Pub Saint-Barnabé

S'épauler pour cet édifice, Classé-B-Exceptionnel, par le Conseil du Patrimoine Religieux du Québec est primordial pour nous. Le souper de crabe est rendu possible grâce aux nombreux et généreux commanditaires de Bic et Saint-Valérien, la collaboration du Club Lions du Bic et le Club des 50 ans et plus Bic.

Nous soulignons aussi l'apport des bénévoles qui s'impliquent d'année après année et qui répondent toujours présents.

Merci à vous tous, chers paroissiens.nes, qui êtes toujours là avec nous à chaque année.

La Fabrique Sainte-Cécile du Bic vous remercie de votre intérêt!



Réservation obligatoire



Le coût de l'activité est de 60 \$ par convive
(Un reçu de 30 \$ pour dons de charité vous sera émis)

Voir la liste des commanditaires