**Society Photographic d'American**
**Repas de conférence par jour**

## Mercredi- Septembre 19, 2012

### Division imprimer pictural – Petit Déjeuner Prix $19

Sélectionne pâtisseries Danoises, Œufs brouilles aux champignons cri mini, épinards, tomates aux herbes grilles et saucisses de poulet aux pommes.

### Chapitres - Petit Déjeuner Prix $19

Parfaites aux fruites. Œufs Bénédicte style Californien, champignon portobello grilles, œuf pochés, épinards sautes et tomates Roma, á l'estragon sauce hollandaise, pommes de terre et O'Brien.

### Division de Photo Voyager - Déjeuner Prix $26

Soupe du jour. Salade de saumon en croute de fines herbes, salade vertes variées, sucrée 100 tomates, concombres, radis, olives Kalamata au basilic vinaigrette au citron. Crème brulée Californien avec des baies fraiches, sauce au caramel de maison serve.

## Jeudi – 20 Septembre 2012

### Division de la Nature - Petit Déjeuner Prix $14

Yogourt, céréales, miel et fruits frais. Œufs brouilles a la ciboulette, de beignets de patate douce avec ketchup épice épinards et bacon saveur d'érable.

### Division de Journalisme - - Déjeuner Prix $21

Laitue aux de noix confites, fromage bleu, quartiers d'orange fraiche, vinaigrette ranch et aux herbes. Poulet á l'ail rôti et d'agrumes gremolata, risotto aux tomates séchées, roquette et fromage Boursin. Triple mousse au chocolat avec coulis de framboises.

## Vendredi – 21 Septembre 2012

### Division d'image électronique - Petit Déjeuner Prix $20

Fruites de saison**.** Pain grille Texas style. Compote de fruits, sirop d'érable et saucisses de dinde.

### Division 3D – Déjeuner Prix $20

Salade d'épinards, betteraves grilles, fromage feta, vinaigrette au vin rouge. Tilapia poêla, sauce au vin d'agrumes, aux poivrons grilles, pilaf et légumes de saisons.

## Samedi – 22 Septembre

### Division projetée image couler - Petit Déjeuner Prix $19

Petit Déjeuner du yogourt et céréales avec miel et fruits frais. Œufs brouilles a la ciboulette, beignets de patate douce, avec ketchup épice et épinards et bacon au sirop d'érable.

### Déjeuner avec des amis (partage de San Francisco photos) Prix $ 23

Salade d'épinards et salada César avec croutons et vinaigrette d'anchois. Penne d'entier, poivrons rouges rôtis au pesto, poulet, roquette et fromage Asiago. Caramel et chocolat pudding de pain de Chef Oscar avec sauce â la vanille amaret.

### Banquet Honorifique Prix $33

Steak avec cœur de romaine, tomates, concombres, fromage feta, vinaigrette au basilic.
Bifteck grille bistrot, oignons rouges glaces au vinaigre balsamique, tomates séchées, purée de pommes de terre avec échalotes, et asperges grillées. Désert a la Mango panna cota.
Poissons- bar grille au citron et beurre de thym, tomates séchées.

Végétarien – au choix du chef

Vegan - au choix du chef