CASN Council Meeting 2026
Réunion du Conseil de l'ACESI 2026

November 16–17, 2026 | 16–17 novembre 2026

Brookstreet Hotel

Menu

V= Vegetarian / V = Végétarien

GF= Gluten Free / SG = Sans gluten

Vegan = Suitable for a vegan diet /Végétalien = Convient à une alimentation végétalienne

---

Monday, November 16, 2026 | Lundi 16 novembre 2026

Morning Break | Pause Santé
9 h – 9 h 45

- Assorted muffins and sliced fruit and berries/ Assortiment de muffins et fruits frais tranchés et de baies
- Coffee/tea and assorted non-alcoholic drinks/ Café et thé et des boissons non alcoolisées assorties

Lunch | Dîner
13 h – 14 h

Soup & Salad | Soupe et salade

- Daily soup creation (GF)/ Création de soupe du jour (SG)
- Mixed greens, assorted salad garnishes and house made vinaigrette (Vegan, GF) / Mesclun de verdures, garnitures variées pour salade et vinaigrette maison (végétalien, SG)

Wrap Sandwiches | Sandwichs roulé

- Artisan ham, mortadella, salami, Giardiniera spread, arugula, havarti, flour tortilla/ Jambon artisanal, mortadelle, salami, tartinade de giardiniera, roquette, havarti, tortilla de farine
- Deli turkey, cheddar, lettuce, tomato, cucumber, pesto mayo, flour tortilla/ Dinde de charcuterie, cheddar, laitue, tomate, concombre, mayonnaise au pesto, tortilla de farine
- Marinated portobello mushroom, grilled zucchini, red onion, roasted red pepper hummus (Vegan)/ Champignon portobello mariné, courgette grillée, oignon rouge, hummus aux poivrons rouges rôtis (végétalien)

Sweets | Desserts

- Selection cakes and squares/ Sélection de gâteaux et carrés
- Fruit Salad (Vegan, GF) / Salade de fruits (végétalien, SG)

Networking Reception | Activité de résautage
17 h 30 – 18 h 30

One alcoholic or non-alcoholic drink included. A cash bar will be available to purchase any additional alcoholic and non-alcoholic drinks. / Une boisson alcoolisée ou non alcoolisée inclus. Un bar payant sera disponible pour acheter des boissons alcoolisées et non alcoolisées additionnelles.

Crudités | Crudités

- Carrots, celery, bell pepper, English cucumber, cherry tomato, house herb dip (V, GF)/ Carottes, céleri, poivron, concombre anglais, tomates cerises, trempette maison aux fines herbes (V, SG)

Cheese | Fromages

- Selection of 5 locally-sourced cheeses to include a soft, semi-soft, hard and blue, port wine figs, tipsy apricots, red onion marmalade, candied pecans, crostini, baguette, assorted crackers (V)/ Sélection de 5 fromages locaux comprenant des fromages à pâte molle, semi-molle, ferme et persillée, accompagnés de figues au porto, d'abricots macérés, de marmelade d'oignons rouges, de pacanes confites, de crostinis, de baguette et de craquelins assortis (V)

Mediterranean Messe | Méditerranéen de Mezzés

- Hummus, tzatziki, tomato, cucumber, bell peppers, Kalamata olives, eggplant, pita (V, GF) / Hummus, tzatziki, tomates, concombre, poivrons, olives Kalamata, aubergines, pain pita (V, SG)

Appetizers | Hors-d'œuvre

- Mac & Cheese/ Macaroni au fromage
- Vegetable spring roll with chili plum sauce (V)/ Rouleau impérial aux légumes avec sauce chili-prune (V)
- Spanakopita crispy pastry filled with spinach, feta, and ricotta (V)/ Spanakopita, pâte feuilletée croustillante garnie d'épinards, de feta et de ricotta (V)
- Thai chicken satay, coconut peanut sauce/ Satay de poulet thaïlandais, sauce aux arachides et à la noix de coco
- Compressed honeydew, skewered marinated honeydew, soft mozzarella, prosciutto (GF)/ Brochette de melon miel compressé et mariné, mozzarella fraîche et prosciutto (SG)

Menu

V= Vegetarian / V = Végétarien
GF= Gluten Free / SG = Sans gluten
Vegan = Suitable for a vegan diet /Végétalien = Convient à une alimentation végétalienne

---

Tuesday, November 17, 2026 | Mardi 17 novembre 2026

Breakfast | Déjeuner
7 h 30 – 8 h 30

- Fruit salad with melon, pineapple and grapes (Vegan, GF)/ Salade de fruits composée de melon, d'ananas et de raisins (végétalien, SG)
- Selection of fresh baked Danish and butter croissants/ Sélection de danoises fraîchement cuites et de croissants au beurre
- Country farm scrambled eggs with fine herbs (GF)/ Oeufs brouillés de style campagnard aux fines herbes (SG)
- Breakfast potatoes with caramelized onion (V)/ Pommes de terre déjeuner aux oignons caramélisés (V)
- Sausage & bacon/ Saucisses e t bacon
- Served with apple, orange, or grapefruit juice, Starbucks coffee & a selection of Teavana Teas/ Servi avec un choix de jus de pomme, d'orange ou de pamplemousse, du café Starbucks et une sélection de thés Teavana

Break | Pause Santé
10 h 10 – 10 h 25

- Coffee/tea and assorted non-alcoholic drinks/ Café et thé et des boissons non alcoolisées assorties

Lunch | Dîner
12 h – 13 h

Salads and Bagged Potato Chips | Salades et croustilles en sachet

- Field lettuces with assorted garnishes & house vinaigrette (Vegan, GF) / Laitues printanières avec garnitures variées et vinaigrette maison (végétalien, SG)
- Red skin potato salad with grainy mustard whip (GF)/ Salade de pommes de terre rouges avec mayonnaise à la moutarde à l'ancienne (SG)
- Potato Chips/ Salades et croustilles en sachet

Main Course | Plat principal

Type of burgers | Type de hamburgers

Artisan buns including gluten free | Pains artisanaux, y compris une option sans gluten

- Sirloin hamburger/ Hamburger de surlonge
- Black bean burger (V)/ Burger aux haricots noirs (V)

Garnish selection/ Sélection de garnitures:

- Tomato, onion, dill pickle, lettuce & cheddar, mustard, ketchup, mayonnaise & relish/ Tomates, oignons, cornichons à l'aneth, laitue et cheddar, moutarde, ketchup, mayonnaise et relish

Sweets | Desserts

- Dark chocolate brownie, Cookies, /Brownie au chocolat noir, biscuits
- Fruit salad (Vegan, GF)/ Salade de fruits (végétalien, SG)