



Liste des menus 2021



Repas 3 services

Adultes : 31\$ + taxes

Enfants de 6 à 12 ans : 14\$ + taxes

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes

Soupe (1 choix)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Soupe aux légumes | <input type="checkbox"/> Potage de légumes |
| <input type="checkbox"/> Soupe aux pois | <input type="checkbox"/> Potage de saison |
| <input type="checkbox"/> Potage crécy (carottes, poireaux) | <input type="checkbox"/> Potage de navet |

Repas principal (1 choix)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bœuf braisé | <input type="checkbox"/> Suprême de poulet, sauce champignon |
| <input type="checkbox"/> Rosbif au jus | <input type="checkbox"/> Brochette de poulet |
| <input type="checkbox"/> Filet de porc sauce moutarde | <input type="checkbox"/> Lasagne et salade César |
| <input type="checkbox"/> Suprême de poulet dans sa sauce | <input type="checkbox"/> Feuilleté de saumon nappé de sa sauce (extra 1,50\$) |

*Légumes d'accompagnement du moment et pomme de terre au four **ou** purée **ou** riz avec tous les plats*

Gratin dauphinois : extra de 1,50\$ par personne

Dessert (1 choix)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Gâteau à la salade de fruits sauce caramel | <input type="checkbox"/> Gâteau d'événement (extra: sur demande) |
| <input type="checkbox"/> Croustade aux pommes | <input type="checkbox"/> Tortillons au sucre |
| <input type="checkbox"/> Gâteau aux carottes Philadelphia | <input type="checkbox"/> Gâteau Reine Élisabeth |
| <input type="checkbox"/> Profiteroles (extra : 2,50\$) | <input type="checkbox"/> Tarte au sucre |
| <input type="checkbox"/> Tarte au sirop d'érable (extra : 2,50\$) | <input type="checkbox"/> Glace (extra : 1\$) |

Sur demande, en extra : peut ne pas être disponible en raison des mesures sanitaires

Plateau de crudité / plateau de fromage et raisin / nachos et sa trempette

Thé – café – lait compris dans le repas

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Repas 4 services

Adultes : 35\$ + taxes

Enfants de 6 à 12 ans : 16\$ + taxes

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes

Entrée (1 choix)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Pâté de campagne | <input type="checkbox"/> Salade César |
| <input type="checkbox"/> Feuilleté de champignon | <input type="checkbox"/> Salade du chef |
| <input type="checkbox"/> Feuilleté de légumes | |

Soupe (1 choix)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Soupe aux légumes | <input type="checkbox"/> Potage de légumes |
| <input type="checkbox"/> Soupe aux pois | <input type="checkbox"/> Potage de saison |
| <input type="checkbox"/> Potage crécy (carottes, poireaux) | <input type="checkbox"/> Potage de navet |

Repas principal (1 choix)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bœuf braisé | <input type="checkbox"/> Suprême de poulet, sauce champignon |
| <input type="checkbox"/> Rosbif au jus | <input type="checkbox"/> Brochette de poulet |
| <input type="checkbox"/> Filet de porc sauce moutarde | <input type="checkbox"/> Lasagne et salade César |
| <input type="checkbox"/> Suprême de poulet dans sa sauce | <input type="checkbox"/> Feuilleté de saumon nappé de sa sauce (extra 1,50\$) |

*Légumes d'accompagnement du moment et pomme de terre au four **ou** purée **ou** riz avec tous les plats*

Gratin dauphinois : extra de 1,50\$ par personne

Dessert (1 choix)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Gâteau à la salade de fruits sauce caramel | <input type="checkbox"/> Gâteau d'événement (extra: sur demande) |
| <input type="checkbox"/> Croustade aux pommes | <input type="checkbox"/> Tortillons au sucre |
| <input type="checkbox"/> Gâteau aux carottes Philadelphia | <input type="checkbox"/> Gâteau Reine Élisabeth |
| <input type="checkbox"/> Profiteroles (extra : 2,50\$) | <input type="checkbox"/> Tarte au sucre |
| <input type="checkbox"/> Tarte au sirop d'érable (extra : 2,50\$) | <input type="checkbox"/> Glace (extra : 1\$) |

Sur demande, en extra : peut ne pas être disponible en raison des mesures sanitaires

Plateau de crudité / plateau de fromage et raisin / nachos et sa trempette

Thé – café – lait compris dans le repas

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Buffet froid

20\$ par personne + taxes

11\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes

8\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Buffet

- 3 variétés de sandwich (jambon, œuf, poulet)
- Pain salade au poulet
- 3 choix de salade parmi :
 - Salade de chou crémeuse
 - Salade de chou traditionnelle
 - Salade du chef
 - Salade césar
 - Salade de macaroni
 - Salade de patate
 - Salade de couscous
 - Salade de riz
- 3 variétés de viande froide : jambon / dinde / viande fumée
- Tostitos et trempettes maison *peut ne pas être disponible en raison des mesures sanitaires*
- Assiette de crudités avec sa trempette *peut ne pas être disponible en raison des mesures sanitaires*

Sur demande, en extra : 1,00\$ par personne

- Choix de salade supplémentaire
- Plateau de fromage (cheddar blanc et jaune) et raisin
- Œufs farcis
- Saucisses cocktail
- Assiette de fromage fins (sur demande : Brie, Migneron de Charlevoix, Oka...)

Dessert (1 choix)

- Tarte au sucre
- Gâteau Reine Élisabeth
- Carré aux dattes
- Gâteau moka

Thé – café – lait compris dans le repas

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Déjeuner brunch

À l'assiette :

20\$ par personne + taxes

11\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes

8\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Menu

Omelette ordinaire / omelette du chef (avec légumes)

Jambon

Saucisse

Bacon

Bouchées à la viande

Fèves au lard

Creton

Pommes de terre rissolées

Rôties (pain blanc et brun)

Fruits frais du moment

Jus d'orange, thé, café

Beurre d'arachide, confitures...

Dessert (*prévoir un supplément de 2,50\$ par personne par dessert*)

Profiteroles

Tarte au sucre

Tarte au sirop d'érable

Tarte de saison

Gâteau à la salade de fruits

Gâteau d'événement (sur demande)

Pouding au pain et sirop d'érable

Tortillons au sucre.

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Déjeuner continental (Proposé pour la clientèle en hébergement)

15\$ par personne \$ + taxes

8\$ enfants de 12 ans et moins \$ + taxes

Déjeuner

- Rôties
- Œuf à la coque
- Confitures
- Céréales
- Yogourt
- Fruits frais
- Jus d'orange, thé, café
- Chocolatine
- Muffin

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Déjeuner du Temps des Sucres (Servi de 7h à 10h maximum)

20\$ par personne + *taxes*

14\$ enfant de 6 à 12 ans + *taxes*

8\$ enfants de 5 ans et moins + *taxes*

Repas principal

- Jambon à l'érable
- Pâtés à la viande
- Fèves au lard
- Crêpe au sirop d'érable
- Omelette ordinaire ou omelette du chef (avec légumes)
- Bacon
- Creton
- Saucisse
- Rôties (pain blanc et brun)
- Pommes de terre rissolées
- Thé – café – lait – jus d'orange

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Repas fondue chinoise

Adultes : 31\$ + taxes pour 3 services / 35\$ + taxes pour 4 services

Enfants de 6 à 12 ans : 14\$ + taxes / 16\$ + taxes pour 4 services

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes / 8\$ + taxes pour 4 services

Entrée (1 choix)

- Pâté de campagne
- Feuilleté de champignon
- Feuilleté de légumes
- Salade César
- Salade du chef

Soupe (1 choix)

- Soupe aux légumes
- Soupe aux pois
- Potage crécy (carottes, poireaux)
- Potage de légumes
- Potage de saison
- Potage de navet

Repas principal

- Assiette de 8 onces de bœuf
- Salade du chef
- Sauce curry et miel
- Sauce ketchup et mayonnaise
- Sauce échalote et mayonnaise
- Pomme de terre au four
- Assiette de 8 onces de poulet (extra de 2,00\$ par pers.)
- Cheddar et/ou champignon (extra de 1,00\$ par pers.)

Légumes d'accompagnement (brocoli et choux fleur)

Pomme de terre duchesse ou gratin dauphinois : extra de 1,50\$ par personne

Dessert (1 choix)

- Gâteau à la salade de fruits sauce caramel
- Croustade aux pommes
- Gâteau aux carottes Philadelphia
- Profiteroles (extra : 2,50\$)
- Tarte au sirop d'érable (extra : 2,50\$)
- Gâteau d'événement (extra: sur demande)
- Tortillons au sucre
- Gâteau Reine Élisabeth
- Tarte au sucre
- Glace (extra : 1\$)

Thé – café – lait compris dans le repas

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Repas du Temps des Sucres

33\$ par personne + taxes

16\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes

8\$ enfants de 5 ans et moins + taxes

Soupe

Soupe aux pois

Repas principal

- Ragoût de boulettes
- Jambon à l'érable
- Pâtés à la viande
- Fèves au lard
- Œufs
- Grillades (oreilles de christ)
- Saucisse
- Pommes de terre

Dessert (1 choix)

- Grand-père au sirop
- Tarte au sirop d'érable
- Pouding au pain et sirop d'érable
- Tire d'érable (en fonction de la température)
- Crêpe au sirop d'érable

Thé – café – lait compris dans le repas

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.



Repas traditionnel de la Grande ferme

Adultes : 29\$ + taxes

Enfants de 6 à 12 ans : 14\$ + taxes

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes

Soupe (1 choix)

- Soupe aux légumes
- Soupe aux pois

Repas principal (1 choix)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tourtière de St-Joachim | <input type="checkbox"/> Purée |
| <input type="checkbox"/> Rôti de porc et patate jaunes | <input type="checkbox"/> Salade du chef |
| <input type="checkbox"/> Ragoût de boulettes et patates rondes | <input type="checkbox"/> Betterave |
| <input type="checkbox"/> Pâté à la viande | <input type="checkbox"/> Ketchup aux fruits |
| <input type="checkbox"/> Dinde | <input type="checkbox"/> Concombres satinés |
| <input type="checkbox"/> Hachis | |

Légumes d'accompagnement du moment avec tous les plats

Dessert (1 choix)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tarte au sucre | <input type="checkbox"/> Pouding au pain |
| <input type="checkbox"/> Tarte au sirop d'érable (extra : 2,50\$) | <input type="checkbox"/> Tarte de saison |
| <input type="checkbox"/> Pouding chômeur | <input type="checkbox"/> Bagatelle à l'ancienne aux fraises |
| <input type="checkbox"/> Tortillons au sucre | |

Thé – café – lait compris dans le repas

NOTE :

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.

Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.

Les prix sont sujet à changement sans préavis.