



Liste des menus 2021



Repas 3 services

Adultes : 31\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

Enfants de 6 à 12 ans : 14\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

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 + frais de personnel + pourboire

Enfants de 6 à 12 ans : 16\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

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 + frais de personnel + pourboire

11\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes + frais de personnel + pourboire

8\$ enfant de 5 ans et moins + taxes + frais de personnel + pourboire

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 + frais de personnel + pourboire

11\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes + frais de personnel + pourboire

8\$ enfant de 5 ans et moins + taxes + frais de personnel + pourboire

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*)

- | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Profiteroles | <input type="checkbox"/> Tarte au sucre |
| <input type="checkbox"/> Tarte au sirop d'érable | <input type="checkbox"/> Tarte de saison |
| <input type="checkbox"/> Gâteau à la salade de fruits | <input type="checkbox"/> Gâteau d'événement (sur demande) |
| <input type="checkbox"/> Pouding au pain et sirop d'érable | <input type="checkbox"/> 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 + frais de personnel + pourboire

8\$ enfants de 12 ans et moins \$ + taxes + frais de personnel + pourboire

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 + frais de personnel + pourboire

14\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes + frais de personnel + pourboire

8\$ enfants de 5 ans et moins + taxes + frais de personnel + pourboire

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 + frais de personnel + pourboire pour 3 services
/ 35\$ + taxes + frais de personnel + pourboire pour 4 services

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

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

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

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

Légumes d'accompagnement (brocoli et choux fleur)

Pomme de terre duchesse ou 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\$) |

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 + frais de personnel + pourboire

16\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes + frais de personnel + pourboire

8\$ enfants de 5 ans et moins + taxes + frais de personnel + pourboire

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 + frais de personnel + pourboire

Enfants de 6 à 12 ans : 14\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

Enfants de 5 ans et moins 8\$ + taxes + frais de personnel + pourboire

Soupe (1 choix)

- Soupe aux légumes
- Soupe aux pois

Repas principal (1 choix)

- Tourtière de St-Joachim
- Rôti de porc et patate jaunes
- Ragoût de boulettes et patates rondes
- Pâté à la viande
- Dinde
- Hachis
- Purée
- Salade du chef
- Betterave
- Ketchup aux fruits
- Concombres satinés

Légumes d'accompagnement du moment avec tous les plats

Dessert (1 choix)

- Tarte au sucre
- Tarte au sirop d'érable (extra : 2,50\$)
- Pouding chômeur
- Tortillons au sucre
- Pouding au pain
- Tarte de saison
- Bagatelle à l'ancienne aux fraises

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.