

**Ferme  
du BON  
TEMPS**

# **Menu des sucres 2015**

**La famille Martineau vous invite à  
la cabane à sucre, avec une  
formule de repas!**

Formule groupe à partir de 224\$ (taxe et service en sus)  
(Estimé pour un groupe de 8 personnes soit  
28\$/personnes)

Venez déguster, en famille ou entre amis, une  
nourriture de qualité, actualisée, inspirée des  
traditions d'autrefois.

De plus, il est entendu que vous apportez votre  
boisson!



# MENU CABANE À SUCRE 2015

SUR NOTRE TABLE, POUR VOTRE  
GOURMANDISE, VOUS RETROUVEREZ...

*Le Pain Ménage de maman*

*Les Pommes de terre de la Miche...* aux miettes de jambon et bacon.

*Les Marinades maison...* concombre satiné, ketchup fruit.

*Le Sirop d'érable d'ici...*

Les infusions de Joëlle...

Le Jus de légumes de la ferme

Le classique café de cabane ...

**En commençant...** (L'entrée)

*La Soupe aux pois...* préparée à partir d'un bouillon de jambon à l'érable, avec une garniture de carotte, rutabaga et soc de porc, accompagnée de chips d'oreilles de *crisse*.

**Tant qu'à y être...** (Les plats)

*Pas d'la tourtière du Lac! La tourtière du Bon Temps...*, du rôti de porc, des oignons, de la purée de courge et des épices dans la délicieuse croûte à tarte de ma mère Dolorès. Le tout arrosé d'un délicieux jus de viandes.

*La Pizza déjeuner des sucres...12 pouces...* nappée d'une sauce tomate, fèves au lard, de jambon à l'érable, d'œufs tournés, de tomates rôties, de laitue iceberg, d'échalotes et fromage.

***La grosse crêpe de chantier...*** garnie d'un beurre d'érable composé, de bacon, d'échalote...

***Les œufs de Bruno dans le sirop...*** pochés dans la tire d'érable et servis avec mouillette au curry.

**Ha! mon Dieu!!!** (Les Desserts)

***Assortiment de bouchées à l'érable...***

*Gâteau à la citrouille ... Meringues ... Sucres d'orge ... Bonbons mous...*

**Avant d'en avoir trop...** (Le clou de la journée)

***La palette de tire sur la neige.***

**À noter :**

*La facturation de la formule groupe se fera toujours à partir du nombre de formule commandé, divisible par le nombre de personnes qui formeront votre tablée. Les ajouts et les extras pourront être facturés sur une facture globale ou divisés sur des factures individuelles.*

*Le repas est estimé pour 8 personnes. Vous pouvez donc être + ou - de gens à le déguster, ce qui vous ouvre l'opportunité de le partager avec les petits enfants. Le repas inclus l'énumération du menu 2015. Il est possible d'ajouter des portions de certains mets ou plats à la carte, ce qui vous permettrait d'ajuster le repas en fonction de la taille et du nombre personnes qui participent à votre réservation. La formule est conçue afin que vous puissiez rapporter à la maison, les surplus de nourriture qui ne seront pas consommés.*

*Les groupes que nous recevrons devront confirmer le nombre de personne 48 h à l'avance.*

## **Les plats sur demande...**

Commandez à l'avance.

<i>Jambon à l'érable...</i>	35\$
<i>Torchon de Foie Gras...</i>	\$/100gr
<i>Pouding chômeur à l'érable...</i>	20\$
<i>Les grand-père dans le sirop...</i>	30\$
<i>La tourtière du bon temps...</i>	35\$
<i>La Pizza 14 po déjeuner des sucre...</i>	30\$
<i>La grosse crêpe de chantier</i>	20\$

## **Les Extras :**

<i>La beurrée de crème</i>	4\$
<i>Bacon 3 tranches...</i>	3\$
<i>Fèves au lard...</i>	3\$
<i>La Soupe aux pois...</i>	4\$
<i>Marinade : Pickles à l'ail, bette mariné...</i>	6\$
<i>Cornet d'oreille de crisse...</i>	5\$
<i>Les œufs dans le sirop...</i>	3\$
<i>Ce qui vous ferait plaisir... (Demande raisonnable seulement)</i>	