

Menu buffet des sucres

Samedi midi, samedi soir et dimanche midi

Tous nos mets sont faits maison ! Nous sommes fiers de vous offrir plusieurs choix végétariens et sans gluten.

Le coin du potager

Commencez votre festin avec nos soupes réconfortantes :

- **Soupe aux pois traditionnelle** (végé, sans gluten)
- **Soupe aux légumes du jardin** (végé, sans gluten)

Savourez notre soupe aux pois légendaire à la saveur unique. Tentez de deviner notre recette !

Le bar à salades et entrées froides

Une sélection fraîche et variée :

- **Nos salades** : grecque, macaroni, maison, légumineuses et salade de chou.
- **Le coin fraîcheur** : crudités et trempette, sandwiches divers, cornichons et olives.

Le grand buffet chaud

Une célébration des saveurs du terroir québécois :

- **Les incontournables de l'érable** : jambon fumé à l'érable (sans gluten), saucisses fumées au poulet dans le sirop d'érable, et les célèbres "beans" (végé, sans gluten).
- **Le coin du charcutier** : bacon fumé, grillade de lard et bajoues de porc fumées (tous sans gluten).
- **Plats de résistance** : fesse de bœuf, tourtière maison, pâté au poulet, lasagne végétarienne, chili végétarien et pizza.
- **Spécialités** : omelette soufflée (végé, sans gluten) et ragoût de boulettes.
- **Accompagnements** : pommes de terre blanches et rôties (végé, sans gluten), riz aux légumes et pain frais.

La dent sucrée

Un paradis de douceurs pour clore le repas :

- **Traditions de la cabane** : grand-père dans le sirop, pouding chômeur au sirop d'érable, crêpes, délices et brioches à l'érable.
- **Classiques gourmands** : tartes maison variées, gâteaux à la vanille et au chocolat, pain dans le sirop et biscuits divers.
- **Fraîcheur et légèreté** : fruits frais, salade de fruits, jello, pouding au riz et crème glacée (4 saveurs).
- **Accompagnements** : sucre à la crème liquide et crème fouettée.

Activité spéciale : Tire sur la neige incluse !

Breuvages

- Thé, café, lait et jus variés.