

- MENU BUFFET -

LE CÔTÉ SALÉ

Soupe au pois et jambon (pain et beurre)
Jambon fumé à l'érable
Saucisses : • porc et bœuf • porc et sirop d'érable
Oeufs brouillés (omelette)
Oeufs dans le sirop comme dans le temps...
Fèves au lard
Oreilles de crisse
Patates en rondelles
Salade de brocoli
Betteraves et Cornichons maison

LE CÔTÉ SUCRÉ

Tire d'érable sur la neige
Crêpes
Tartelettes au sirop d'érable
Pouding chomeur au sirop d'érable
Beignes au sirop d'érable
Croissants au sucre d'érable
Salade de fruits
et on peut rajouter du sirop d'érable sur le tout.
Jus, thé et café

PRODUIT
DE L'ÉRABLE
DISPONIBLE
À L'ANNÉE.

APPORTER VOS CONSOMMATIONS

2 SERVICES PAR JOUR : BRUNCH 11H30 ET SOUPER 17H30
(on vous demande d'arriver 30 minutes à l'avance)

LES TARIFS (taxes incluses)

Adulte	30\$
Enfant de 6 à 12 ans	16\$
Enfant de 3 à 5 ans	7\$
Moins de 2 ans	Gratuit

LES ACTIVITÉS (gratuit)

- Super glissades
- Randonnée pédestre
dans les sentiers de l'érablière

MODE DE PAIEMENT :
ARGENT COMPTANT SEULEMENT

ÉRABLIÈRE FERME MAGOLAÏT
1540, ch. Ayer's Cliff (Rte 141 Sud)
Magog (Québec) J1X 3W2

Sur réservation seulement :
Tél. : 819 868-0202
francedemers30@hotmail.com
France Demers



Certification biologique



erablierefermemagolait.ca