



L'Érablière du Lac-Beauport

Vous propose de venir vous amuser au cœur des montagnes tout en dégustant un de nos délicieux repas.

*

***Brunchs de l'Érablière
Buffets chaud et froid
Méchoui Porc, Bœuf et Poulet cuit sur charbon de bois
Méchoui Poulet sur Braise
Méchoui Porc
Méchoui Porc et Poulet
Party de Blé d'Inde et Hamburger (en saison)
Party de Blé d'Inde et Hot Dog (en saison)
Party Hot Dog et Hamburger (en saison)
Party de Homard (en saison)
Repas de Cabane à Sucre (disponible à l'année)***

*

***50 personnes minimum
Soirée dansante incluse
Taxes et pourboire en suis***

Musée de l'érable
Le Camp du trappeur
Salle de réunion

Terrain de jeux pour les enfants
Feux de camp

Tél. : (418) 849-0066 Fax : (418) 849-8132
200 chemin des Lacs, Lac-Beauport, Québec, G3B 1C4

www.erabliere-lac-beauport.qc.ca

webmaster@erabliere-lac-beauport.qc.ca





Méchoui Porc, Bœuf et Poulet

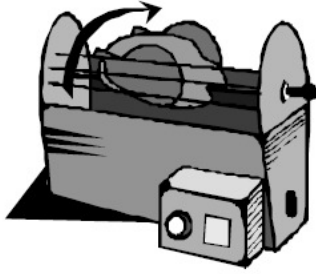


Entrée

Crudités

Crème de légumes

Pain



Plat principal

Porc, Bœuf et Poulet sur charbon de bois d'érable

Sauce rosbif et BBQ

Pommes de terre au four

Salade du chef et salade de chou

Dessert

Gâteau à l'érable

Thé, café

Tarification (À volonté) : 25,95 \$ par adulte

9,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans

5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans

Gratuit pour les moins de 2 ans

Repas de Cabane à Sucre (disponible à l'année)

Entrée

Soupe aux pois

Pain

Menu Principal

Omelette au four

Fèves au lard

Oreilles de Crisse

Jambon

Pâté à la viande

Patates rissolées

Ketchup aux fruits



Dessert

Crêpes maison avec sirop d'érable

Thé, café, jus

Tire sur la neige





Party de Homard
(Mi-mai à mi-juin)
Buffet



Entrée

Crudités

Bisque de homard

Pain

Plat principal

Buffet

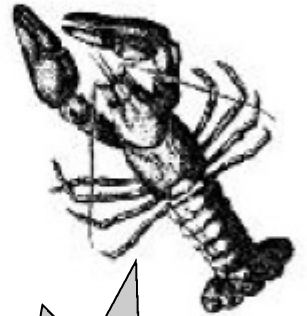
Salade du chef et salade de choux

Riz

Dessert

Gâteau à l'érable

Thé, café

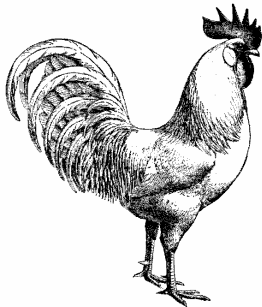


**PRIX DE LA
SAISON**

*Tarification par personne : 19,95 \$ pour le buffet
Homard non inclus au choix du client*

** Pour ceux qui ne mangent pas de fruits de mer nous servons la brochette de poulet à 22,95 \$*

Poulet sur Braise
(à volonté)



Entrée

Crème de légumes

Pain maison

Plat principal

Poulet cuit sur charbon de bois d'érable

Sauce BBQ à l'érable

Pommes de terre au four

Salade de chou

Dessert

Gâteau à l'érable

Thé, café

Tarification :

20,95 \$ par adulte

9,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans

5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans

Gratuit pour les moins de 2 ans





Méchoui Porc (à volonté)



Entrée

*Crème de légumes
Pain*

Plat principal

*Porc cuit sur charbon de bois d'érable
Sauce normande
Pommes de terre au four
Salade de chou*



Dessert

*Gâteau à l'érable
Thé, café*

Tarifcation :

*19,95 \$ par adulte
9,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans
5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans
Gratuit pour les moins de 2 ans*

** Disco en soirée incluse*

** Possibilité de méchoui avec agneau moyennant un supplément*

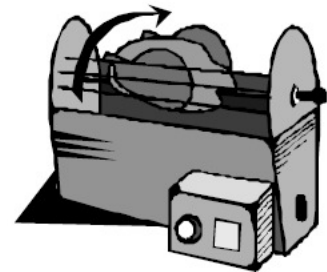
Méchoui Porc et Poulet (à volonté)

Entrée

*Crème de légumes
Pain*

Plat principal

*Poulet avec sauce BBQ à l'érable
Porc avec sauce normande
Pommes de terre au four
Salade de chou*



Dessert

*Gâteau à l'érable
Thé, café*

Tarifcation :

*22,95 \$ par adulte
9,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans
5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans
Gratuit pour les moins de 2 ans*





Hot Dog et Hamburger (à volonté)



Plat principal

Hot Dog et Hamburger

Blé d'Inde

Frites



Dessert

Gâteau à l'érable

Thé et café



Tarification :

14,95 \$ par adulte

7,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans

5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans

Gratuit pour les moins de 2 ans

*Terrasse extérieure
En saison seulement
(Août et Septembre)*



Blé d'Inde et Hot Dog (à volonté)



Plat principal

Hot Dog

Blé d'Inde

Frites

Dessert

Gâteau à l'érable

Thé et café



Tarification :

12,95 \$ par adulte

7,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans

5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans

Gratuit pour les moins de 2 ans





Brunchs de L'Érablière



Le Dominical



Œufs brouillés
 Jambon, saucisses, bacon
 Creton
 Croissant, baguette de pain
 Fèves au lard
 Patates rissolées
 Pâté à la viande
 Table à dessert :
 gâteaux à l'érable, crêpes
 Jus d'orange / thé / café

Le Copieux



Œufs brouillés
 Jambon, saucisses, bacon
 Creton
 Croissant, baguette de pain
 Muffins assorties
 Fèves au lard
 Patates rissolées
 Pâté à la viande
 Poulet barbecue de L'Érablière **OU**
 Porc cuit sur broche **OU**
 Rosbif
 Jardinière de légumes frais
 Table à dessert :
 tarte au sirop d'érable, gâteaux à l'érable, crêpes
 Jus d'orange / thé / café



Tarifcation

+ taxes et service

Le Dominical

16,95 \$ par adulte

9,95 \$ de 6 à 12 ans

5,00 \$ de 2 à 5 ans

Gratuit moins de 2 ans

Le Copieux

19,95 \$ par adulte

9,95 \$ de 6 à 12 ans

5,00 \$ de 2 à 5 ans

Gratuit moins de 2 ans





Buffet Chaud et Froid



Le Gastronomes

Froid



Crudités et trempette

Œufs farci (1 par personne)

3 choix de salade

3 choix de sandwiches (4 pointes par personne)

Pain fourré (1 par personne)

Plateau de viande froide

Chaud



Émincé de volaille à la sauce dijonnaise OU

Bœuf bourguignon OU

Rôti de porc

Jardinière de légumes frais

Pommes de terre rissolé

Gâteau à l'érable

Thé / café

Tarification :

20,95 \$ par adulte

9,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans

5,00 \$ pour les enfants de 2 à 5 ans

Gratuit moins de 2 ans

+ taxes et service

Salade :

Salade de pomme de terre

Salade de couscous

Salade de carotte

Salade de choux

Salade de pâte

Salade verte

Sandwich :

Œuf

Jambon

Dinde

Creton

Fromage





Menu Réunion



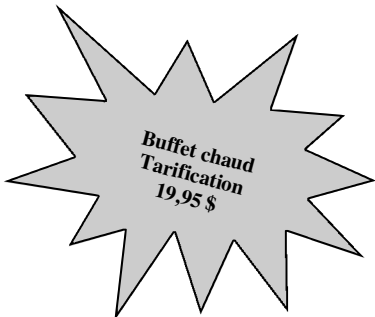
Pause-Café

*Café / Thé / Tisane / Jus
Beignes / Biscottes / Muffins*



Repas - Buffet chaud

*Bœuf aux légumes OU
Rôti de porc patates jaunes OU
Pain à la viande OU
Ragoût de boulettes*



Accompagné de :

*Lasagne aux légumes OU
Pennes Arabiata OU
Tortellinis sauce tomate OU
Macaroni à la viande*

Et de légumes du jour, pomme de terre en purée et salade du chef

Dessert

Avalanche à l'érable

Thé / Café



**** Taxes et pourboire non inclus ****





Choix de menu Banquet



UNE ENTREE (au choix)

Pâté maison et ses confits de carottes et oignons OU

Salade du Chef OU

Duo de cœurs et sa vinaigrette balsamique

POTAGE

Crème de légumes

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf bourguignon servi avec linguinis **21,95 \$**

Penne Arabiata **20,95 \$**

Émincer de volaille et sa sauce Dijonnaise **22,95 \$**

Suprême de volaille à la saveur des sous-bois **26,95 \$**

Médallions de porc au caramel d'oranges **24,95 \$**

Côtes de bœuf au jus **31,95 \$**

DESSERT

Avalanche à l'érable

Thé / Café



**** Taxes et pourboire non inclus ****

