



# Bienvenue

L'équipe de l'Auberge, composée de Kevin et de Yves en cuisine, de Sylvie en salle à manger, sont heureux de vous recevoir. C'est avec l'aide d'une **équipe dévouée** que nous mettons tout en œuvre pour que ce repas ou ce séjour soit des plus agréables.

Vous prévoyez organiser une **fête**, un **mariage**, une **réunion d'affaires** ou tout **autre événement**? Laissez notre équipe s'en occuper! Avec ses **20 chambres**, **1 suite luxueuse**, **3 chalets** et ses **nombreuses salles de réunion**, l'Auberge est le lieu idéal pour vous recevoir et faire de cet événement un succès.

Besoin de relaxer, de vous faire dorloter? À la journée ou dans le cadre d'un séjour, le complexe spa du Vieux Moulin avec sa **piscine intérieure**, **spas intérieur** et **extérieurs** en opération à l'année, ses **différents saunas** et **bains de vapeur** sauront vous reconforter. Prenez rendez-vous avec l'une de nos **massothérapeutes** et offrez-vous un **moment de détente bien mérité**.



# *Menu table d'hôte*

## × **SUR LE POÊLE À BOIS**

- Soupe maison & pain frais du jour à volonté

## × **LES ENTRÉES**

- Tulipe de pâte filo, farcie aux petits légumes, gratin de fromage Bocké de la fromagerie Champêtre
- Salade tiède de confit de canard et fraises, vinaigrette balsamique à l'érable
- Terrine de gibier, saucisson sec et grison de cerf de la Maison Staner, marinades et ketchup à la Yves et Joannie
- Brochette d'escargots et de champignons à la provençale
- Saumon de l'Atlantique délicatement fumé par la boucherie Gadoury de St-Jean-de-Matha, garniture de câpres et d'oignon. Extra 9\$

# *Menu table d'hôte*

## × **LES PLATS DE RÉSISTANCE**

- Raviolis farcis au bœuf braisé, sauce à la tomate fraîche et herbes salées du bas St-Laurent
- Blanc de volaille sauté, sauce crème au cidre de pommes et sirop d'érable d'Andrée-Anne et Kevin
- Crevettes papillon à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre
- Filet de saumon de l'Atlantique laqué à la moutarde de Dijon, au sirop d'érable d'Andrée-Anne et Kevin
- Osso buco mijoté longuement, demi-glace au vin rouge, dés de tomates et fines herbes

**TOUS CES PLATS SONT INCLUS EN FORFAIT  
CLIENT EXTÉRIEUR 60\$**

## × SUIVRONT APRÈS LE REPAS

- Nos fromages du Québec, fruits de saison
- Une variété de desserts sélectionnés pour vous plaire
- Café, thé et tisane
- Espresso, capuccino, café au lait . . . . . **3,75\$**

## *Nos partenaires*

- Depuis le printemps 2011, Kevin, fils propriétaire et Andrée-Anne produisent sur le site de l'Auberge, le délicieux sirop d'érable que vous retrouverez sur votre table et dans les diverses préparations.  
Notez que leur sirop remplace maintenant la majorité des apports de sucre de la cuisine.
- **Viandes Gadoury** de St-Jean-de-Matha nous fournissent le saumon fumé, unique en son genre, et tous les produits de viande.
- Les terrines de gibiers, saucissons secs et Grison de wapiti sont produits par **La Maison Staner** de St-Alphonse-Rodriguez.
- **Jam-bec inc.**, grossiste et libre service en alimentation ainsi que **Karam fruits et légumes inc.**, tous deux de Joliette sont nos fournisseurs depuis le début de notre aventure.
- **La micro-Brasserie l'Alchimiste** de Joliette nous désaltère.
- **Fromagerie Champêtre** de Repentigny

