

# FORFAITS de groupe



## » SAVEURS du LAC

Assortiment de fromages régionaux (*Kénogami, Pikauba, 14 arpents, Jersey du Fjord, Chute à Michel* ou *Cheddar Perron 2*), de produits fins (pâté de foie à la *Belle Gigue*, cerf rouge fumé, confit d'oignon à la *Tante tricotante*, saumon fumé à l'armagnac), le tout accompagné de craquelins, olives Kalamata, canneberges séchées et pacanes épicées maison.

En plateau / En assiette individuelle

## » SAUCISSES du TERROIR

Saucisses régionales (Bleuets / Miel et Dijon / À la *Gros Mollet*), avec salade et vinaigrette boréale.

En un service

Saucisse aux bleuets, verdurette aux fruits frais et vinaigrette fraise, menthe et épinette blanche ; saucisse miel et Dijon, salade de légumineuses et vinaigrette framboise, canneberges et sapin ; saucisse à la *Gros Mollet* et choucroute à la *Boutefeu*. Avec café et chocolat fin.

En trois services

Tapas d'accueil ; saucisse aux bleuets, verdurette aux fruits frais et vinaigrette fraise, menthe et épinette blanche ; saucisse miel et Dijon, salade de légumineuses et vinaigrette framboise, canneberges et sapin ; saucisse à la *Gros Mollet* et choucroute à la *Boutefeu* ; délice au chocolat et sirop de fraises au thé des bois. Avec café.

En cinq services

## » PIZZAS FINES

Assortiment de trois pizzas fines maison (Saucisse à la *Gros Mollet*, poivrons grillés et *Cheddar Perron 2 ans* / Pesto boréal et *Chute à Michel* / Trois fromages et oignonade à la *Boutefeu*).

En plateau, avec assortiment de grignotines /  
En assiette individuelle, avec salade boréale

**Tous ces forfaits peuvent être jumelés à la visite de nos installations et à une dégustation commentée de nos bières.**