



Ferme Le Crépuscule
 1321, Chemin Grande Rivière Nord
 Yamachiche (Qc) G0X 3L0
 info@fermelecrepuscule.com
 Téléphone : 819 296-1321

Menu complet – Cabane à sucre gourmande biologique

Sans gluten	Sans produits laitiers	Sans viande (sur demande seulement)	Plats servis (Dans l'ordre du service) Veuillez noter qu'il appartient au convive de choisir, parmi les plats servis, ceux qui respectent ses préférences ou exigences personnelles 100% confectionné et cuisiné par l'équipe des sucres de la Ferme avec des produits certifiés biologiques
✓	✓	✓ *	Soupe aux pois, début du service vers midi
✓	✓	✓	Salade de chou & carottes
✓	✓	✓	Pain de riz et sarrasin de la Boulangerie Le Banneton SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE (Peut avoir été en contact avec du blé, soya, des noix ou autres graines.)
	✓	✓	Pain khorasan-lin de la Boulangerie Le Banneton (Peut avoir été en contact avec des noix.)
	✓	✓	Pain de blé intégral de la Boulangerie Le Banneton (Peut avoir été en contact avec du blé, soya, des noix ou autres graines.)
✓	✓	✓	Pommes de terre et oignons sautés
✓	✓	✓ *	Fèves au lard
✓	✓		Jambon fumé à ferme, sans nitrites
✓	✓		Bacon de poulet
✓	✓	✓	Marinades maison
✓	✓		Multi-saucisses de la Ferme SANS GLUTEN
✓		✓	Omelette succulente de notre Cabane
✓	✓		Grillades de lard
✓	✓	✓	Œufs dans le sirop cuisinés devant vous par Jean-Pierre
		✓	Beurrées d'autrefois avec crème laitière 35% du Lac St-Jean
✓	✓	✓	Beurrées d'autrefois avec crème de soya
			Crêpes au blé à l'ancienne
✓			Crêpes SANS GLUTEN à l'ancienne
✓	✓	✓	Galette de sarrasin sans gluten et sans lactose cuite directement sur le poêle à bois
		✓	Végé pâté
		✓	Tourtière de millet
		✓	Ragoût de lentilles
✓	✓	✓	Tire sur la neige à déguster après le repas, vers 15h30

* Ces plats sont cuisinés sans viande.

Thé, café et tisane, lait de vache et boisson de soya compris avec le service.