



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	Ovo-lacto-végétarien	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
✓	✓	✓	Tire sur la neige à déguster après le repas, vers 15h30

\* Ces plats sont cuisinés avec du gras de grillades de lard (porc biologique).

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