



Ferme Le Crépuscule
1321, Chemin Grande Rivière Nord
Yamachiche (Qc) G0X 3L0

info@fermelecrepuscule.com
Téléphone : 819 296-1321

Menu 100% biologique - Cabane à sucre

Sans gluten	Sans produits laitiers	Ovo-lacto-végétarien	Items (dans l'ordre du service)
			Veillez noter qu'il appartient au convive de choisir, parmi les items proposés, ceux qui respectent les exigences de son menu.
✓	✓		Soupe aux pois
✓	✓	✓	Salade de chou & carottes
✓	✓	✓	Pain riz-sarrasin sans gluten Peut avoir été en contact avec du blé, soya, des noix ou autres graines
	✓	✓	Pain khorasan-lin Peut avoir été en contact avec des noix
	✓	✓	Pain de blé intégral 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 l'ancienne, sans nitrites
✓	✓		Bacon de Poulet
✓	✓	✓	Marinades maison
✓	✓		Multi-saucisses sans gluten maison
✓		✓ *	Omelette
✓	✓		Grillades de lard
✓	✓	✓	Œufs dans le sirop
		✓	Beurrées d'autrefois avec crème laitière
✓	✓	✓	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.