

# Noël d'automne

## Féerie de Noël 2020



*27-28-29 octobre*

Venez rencontrer **SYLVAIN LAPORTE** et vous amuser pendant la féerie de Noël. Jeux, chansons et danse seront à l'honneur afin de vous faire passer d'excellents moments en notre compagnie. L'ambiance chaleureuse de l'Auberge, la qualité de l'accueil et la finesse de la cuisine rendront votre séjour des plus mémorables !!!

**Bienvenue au plus petit des grands centres de villégiature des Laurentides.**

### Mardi 27 octobre 2020

- 15h30 Arrivée des participants
- 15h45 Manutention des bagages
- 16h00 Accès aux chambres
- 17h00 Cocktail de Bienvenue
- 17h30 Souper (*un verre de vin ou bière en fût inclus*)
- 20h00 Soirée de danse avec animation
- 23h00 Collation ...

### Jour 2

- 8h00 Petit déjeuner
- 9h30 Activité avec animateur jusqu'à 11h30
- 12h00 Dîner
- 14h00 Activité avec animateur
- 17h30 Souper de Noël  
(*un verre de vin ou bière en fût inclus*)
- 20h00 Spectacle « **Féerie de Noël** »  
**et visite du père Noël**
- 23h00 Les gourmandises du pâtissier ...

### Jeudi 29 octobre 2020

- 8h00 Petit déjeuner
- 9h30 Activité avec animateur jusqu'à 11h
- 11h15 Sortie de valises et remise des clés
- 12h00 Dîner ou Brunch du Dimanche
- 14h00 Départ des participants en autobus

### **Forfait - 2 nuits - 3 jours - 6 repas**

- Service et taxes inclus  
(Pourboire animateur, femme de chambre et chauffeur non inclus, à votre discrétion)
- Programme personnalisé  
(changement des activités sur place selon vos goûts et besoins).
- Sujet à changement selon l'horaire de l'animateur.

**COÛT : 355 \$/pers. occ. double**  
**345 \$/pers. occ. triple**

**Les chambres sont dotées**  
**d'un lit King ou 2 lits simples**

**Pour réservation :**

**Lise Tremblay 418 835-5463**  
**Dépôt de 50 \$/pers. à la réservation**

**Paiement final le 1<sup>er</sup> septembre 2020**  
**Chèque au nom de la FADOQ Pintendre**



AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

## **Auberge du Vieux Foyer**

**Forfait - Groupe**

**Menu type**

**« Sujet à changement au gré des saisons »**

**Le chef vous choisira :**

**Panaché de laitues et poire, vinaigrette aux framboises**

**Asperges vertes et petites crevettes, coulis de kiwi**

**Éventail de melon et son miel de trèfle**

**Tomate farcie aux céleris et pommes amandines**

**Terrine de volaille aux herbes, coulis de tomate**

**1 choix - Souper**

**Crème d'asperges printanières, au cerfeuil**

**Potage aux poireaux et de carottes**

**Potage aux tomates mûries juste à point**

**Bisque de goberge au sherry**

**Potage de gourganes de Charlevoix**

**1 choix - Dîner et souper**

**Pavé de saumon frais de l'Atlantique aux petits légumes**

**Paupiette de sole aux champignons et vin blanc**

**Tourte du pêcheur et sa sauce florentine**

**Longe de porc du Québec rôti et sa marmelade d'oignons**

**Bœuf braisé au vin rouge « style Donnacona »**

**Blanc de volaille farci aux petits légumes et sa sauce**

**Rôti de veau aux champignons et basilic sur nouilles**

**Jambon braisé au cidre et sa compote de pommes**

**2 choix - Dîner et souper**

**Tous nos plats sont accompagnés des légumes frais du marché  
et de notre pain fait sur place**

**Gâteau aux carottes**

**Gâteau Chantilly au sucre à la crème chaud**

**Tarte au sucre, tarte à la noix de coco, tarte noix et caramel**

**Carré aux pommes**

**Coupe de salade de fruits et son biscuit**

**2 choix - Dîner et souper**

**Thé, café, lait, infusions**

**Bon appétit ! Le chef Jean-Louis Martin et sa brigade**