

COÛT DES FORFAITS

1 FORFAIT PRODUITS FORESTIERS COMESTIBLES

100\$ + taxes, par personne.

2 FORFAIT CHAMPIGNONS SAUVAGES COMESTIBLES

115\$ + taxes, par personne.

COMPREND :

- › Un panier cadeau d'une valeur de plus de 25\$ remis à chaque participant(e). Il contient des produits cueillis et transformés à l'Abbaye.
- › Groupes de 10 personnes minimum et 20 maximum. Réservation obligatoire. L'activité a lieu beau temps, mauvais temps. Prévoir ce qu'il faut pour ne pas être déshydraté, brûlé par le soleil, détrempé par la pluie ou agacé par les moustiques.
- › Acompte de 15%, non remboursable en cas d'annulation.

POUR INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

F. LUCIEN

Abbaye Val Notre-Dame

250, chemin de la Montagne-Coupée
Saint-Jean-de-Matha, Québec J0K 2S0
450 960-2889 poste 1129 ou
communaute@abbayevalnotredame.ca

À SAVOIR

Les activités se déroulent dans la magnifique forêt de 187 hectares de l'Abbaye à Saint-Jean-de-Matha dans la région de Lanaudière à seulement 1h15 de Montréal.

Possibilité d'hébergement et de location de salle de conférence à l'Auberge de la Montagne-Coupée. Pour informations ou réservation: 450 886-3891

À VOIR À PROXIMITÉ

- › Musée Louis-Cyr de Saint-Jean-de-Matha
- › Parc régional des Chutes Monte-à-Peine-et-des-Dalles
- › Canard Maurel Coulombe (foie gras et produits du canard)
- › Ferme Vallée verte, fromages, lait et yogourts fermiers et bio
- › Le Crapo (salle de spectacle)
- › La Maison du pain d'épices



ABBAYE-ABBÉY
VAL NOTRE-DAME

DÉCOUVREZ LES PRODUITS FORESTIERS COMESTIBLES LORS DES ACTIVITÉS — CORPORATIVES — GASTRONOMIE NATURE

LES JOURNÉES GASTRONOMIE NATURE S'ADRESSENT AUX ENTREPRISES QUI :

- › souhaitent agrémenter leur réunion d'affaires
- › désirent récompenser une performance d'équipe
- › veulent remercier leurs client(e)s et partenaires
- › souhaitent motiver leurs employé(e)s
- › veulent consolider leur équipe de travail



DÉCOUVRIR LES SAVEURS NORDIQUES

Les participant(e)s à une journée *Gastronomie nature* vivront une activité plein-air captivante dans la magnifique forêt de l'Abbaye Val Notre-Dame à Saint-Jean-de-Matha dans la région de Lanaudière. En plus de renouer avec le plaisir d'une promenade en nature, les participant(e)s apprendront à reconnaître, apprêter et goûter les plantes et champignons sauvages comestibles. Une activité des plus actuelles alors que les saveurs nordiques que recèlent nos forêts sont de plus en plus populaires et utilisées par les grands chefs cuisiniers.

Les journées *Gastronomie nature*, dans leur environnement enchanteur et avec leurs découvertes gustatives, loin du cadre du travail, sont propices à la création de nouvelles dynamiques de groupe.

DEUX FORFAITS GASTRONOMIE NATURE

1 FORFAIT PRODUITS FORESTIERS COMESTIBLES

De la mi-juin à la mi-septembre,
du lundi au vendredi.

Déroulement

9h30	Arrivée des participant(e)s
10h	Présentation de plantes, champignons et noix sauvages comestibles par un formateur
11h15	Sortie en forêt de plus de 3h avec le formateur pour identifier les plantes comestibles. Dîner en forêt (prévoir un lunch). Si la température est maussade, une salle à manger est disponible
14h30	Préparation en groupe et dégustation des produits forestiers
16h00	Un panier cadeau remis à chaque participant(e)

Exemple de menu dégustation

Chaque participant(e) goûtera dix bouchées* plus deux boissons forestières et deux chocolats forestiers.

- › Pétoncle grillé au sirop de bouleau et sel de champignons homard.
- › Coeur de quenouille, aiguilles de mélèze, prosciutto et petit fruit sauvage.
- › Rillettes de canard, gousses d'asclépiade marinées et champignons de l'Abbaye.
- › Saumon fumé avec câpres de boutons de marguerites.
- › Croûtons au cheddar de la Ferme Vallée verte et gelée de cèdre.

*Les bouchées peuvent varier selon la saison

2 FORFAIT CHAMPIGNONS SAUVAGES COMESTIBLES

Du début août à la mi-octobre,
du lundi au vendredi.

Déroulement

9h30	Arrivée des participant(e)s
10h	Présentation des principaux champignons sauvages comestibles par un formateur
11h30	Sortie en forêt d'environ 4h avec le formateur pour identifier les champignons sauvages comestibles. Dîner en forêt (prévoir un lunch). Si la température est maussade, une salle à manger est disponible
15h30	Préparation en groupe et dégustation de mets aux champignons
16h30	Un panier cadeau remis à chaque participant(e)

Exemple de menu dégustation

Chaque participant(e) goûtera dix bouchées* plus deux boissons forestières et deux chocolats forestiers.

- › Verrine de crème de champignons forestiers de l'Abbaye.
- › Vol au vent de champignons sauvages, sauce vin et crème.
- › Bouchées de truite avec gelée de sapin et sel de champignons homard.
- › Rillettes de canard, gousses d'asclépiade marinées et champignons de l'Abbaye.
- › Poêlée de têtes de violon au sel de bolets poivrés

*Les bouchées peuvent varier selon la saison



(photo: gousses d'asclépiade)

