



ASSOCIATION DE PROTECTION DE LA  
**RIVIÈRE MOISIE** INC.  
103-660, boulevard Laure Sept-Iles (Qc) G4R 1X9

**ACTIVITE DE FINANCEMENT SAMEDI LE 6 FEVRIER 2021**

**«BOITE PRET-A-EMPORTER»**

**MENU HIVERNAL POUR 2 DE LA CABANE D'A COTE AU PIED DE COCHON**

Soupe de pommes de terre - Garniture de poireaux et lardons

Saumon fumé bio laqué au sirop - Sauce gribiche de nos poules

Parfait de foie gras - Gelée de poivrons

Cake au miel à griller

Fromage de l'écu - Salade de pommes et courges rôties

Risotto d'orge - Cheddar et topinambour de M. Bertrand

Bourguignon de la Ferme PDC - Bacon - Croûtons - Cheddar - Navet fermenté

Croustade aux pommes et sirop d'érable

le tout accompagné d'une bouteille de vin rouge provenant de la firme spécialisée RéZin.

N.B. : Tous les produits peuvent avoir été en contact avec des noix, des arachides et du gluten.

**AU PLUS TARD LE 15 JANVIER 2021**

Téléphone : (418) 962-3737

Courriel : aprm@globetrotter.net

**Faites vite! Les quantités sont limitées.**

Nombre de boite : \_\_\_\_\_ X 200,00 \$ / boite

Total à payer \_\_\_\_\_ \$

**IDENTIFICATION**

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Le payeur est-il une entreprise :

Oui : Une facture vous sera émise sur réception du paiement.

Nom : \_\_\_\_\_

Non : Un reçu pour fins d'impôt au montant de 100 \$ / boite vous sera remis.

**MODE DE PAIEMENT**

Carte de crédit Visa

Carte de crédit MasterCard

Nom sur la carte : \_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_

Exp \_\_\_\_/\_\_\_\_ CVV \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

**La réservation se fera uniquement sur réception du paiement.**

**Une confirmation sera envoyée et sera exigée afin de récupérer votre boite.**

**Les boîtes seront disponibles pour cueillette le 6 février 2021 au 295, av. Arnaud, Sept-Iles**

**Je passerai récupérer ma boite (cocher votre choix)**

Entre 11h00 et 13h00

Entre 13h00 et 15h00



## Menu hivernal pour 2

Le menu hivernal pour 2 personnes de **la Cabane d'à Côté** est inspiré des récoltes de notre terre et des voisins producteurs de la région. Il se veut simple tout en conservant un souci du détail afin de vous permettre de profiter du moment avec vos convives. Le terroir reste indispensable et la cuisine locale prend son sens plus que jamais.

Nous espérons que ce menu apportera de la gaieté dans votre saison hivernale.

### MENU HIVERNAL pour 2 personnes

Soupe de pommes de terre - Garniture de poireaux et lardons  
Saumon fumé bio laqué au sirop - Sauce gribiche de nos poules  
Parfait de foie gras - Gelée de poivrons  
Cake au miel à griller  
Fromage de l'écu - Salade de pommes et courges rôties  
Risotto d'orge - Cheddar et topinambour de M. Bertrand  
Bourguignon de la Ferme PDC - Bacon - Croûtons - Cheddar - Navet fermenté  
Croustade aux pommes et sirop d'érable

*Tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix, des arachides et du gluten.*