

# Érablière au Sous-Bois

## Menu Repas sur place

Le Mont Saint-Grégoire possède l'une des plus grande concentration d'Érablières au Québec. Ici, ce n'est pas le choix qui manque. Ce n'est pas pour rien qu'on l'appelle la montagne sucrée ! Toutefois, depuis maintenant plus de 30 ans, les vrais amateurs de produits de l'érable s'accordent pour dire que c'est au Sous-Bois que vous trouvez le meilleur menu « de cabane à sucre » de la région et même du Québec !

### Buffet

SOUPE POULET ET NOUILLES  
SALADE DE RIZ  
SALADE DE MACARONIS  
SALADE DE CHOU  
MARINADES MAISON  
BETTERAVES MAISON  
SAUCISSES DANS LE SIROP  
TARTE AU SIROP ET AUX ŒUFS  
TARTE AU SUCRE ET GRUAU  
GRANDS-PÈRES  
CRÊPES  
CRÊPES SOUFFLÉES  
BEIGNETS DU « SOUS-BOIS »  
GÂTEAU GLACÉ AU  
SUCRE À LA CRÈME  
GÂTEAU AU CHOCOLAT  
GÂTEAU AUX CAROTTES  
ŒUFS DANS LE SIROP  
POUDING CHÔMEUR  
POUDING AU PAIN  
POUDING AU RIZ  
POUDING AU TAPIOCA  
THÉ - CAFÉ - LAIT 2%  
TIRE D'ÉRABLE SUR LA NEIGE\*

### Repas principal

(servi à la table)

SOUPE AUX POIS  
CRETONS  
PETITS PAINS CHAUDS  
OMELETTE AU FOUR  
JAMBON - JAMBON FUMÉ  
POMMES DE TERRE RÔTIÉS  
FÈVES AU LARD  
OREILLES DE CRISSE  
GRILLADES BRUNES  
(SPÉCIALITÉ DU SOUS-BOIS)  
SIROP D'ÉRABLE PUR  
TIRE D'ÉRABLE SUR LA NEIGE \*

NOURRITURE  
TRADITIONNELLE  
À VOLONTÉ !



\* à la boutique *La Sucrierie*

Consommations alcoolisées disponibles  
au bar et dans les salles à manger

(détenteur d'un permis de la Régie des alcool du Québec)

# Érablière au Sous-Bois

## Menu Repas pour apporter

Mets et repas	Nbr de pers.	Coût
BEIGNES (12)	4 pers.	2,75 \$
BEIGNES (6 douzaines)	24 pers.	14,00 \$
BETTERAVES (650 ml)	8 pers.	14,50 \$
BETTERAVES ( 4 litres)	50 pers.	11,00\$
BEURRE À L'AIL (454g)		6,00 \$
CHOU À SALADE (454g, 1 livre)		1,50 \$
COMPOTE DE POMMES (24 on.)		4,00 \$
COMPOTE DE POMMES (32 on.)		5,00 \$
COMPOTE DE POMMES (4 litres)		20,00 \$
CRÊPES (8)	4 à 8 pers.	3,75 \$
CRÊPES SOUFLÉES (8)	8 pers.	3,75 \$
CRETONS (6)	3 pers.	2,50 \$
FÈVES AU LARD (650 ml)	3 à 4 pers.	3,75 \$
FÈVES AU LARD (4 Litres)	25 pers.	22,00 \$
GRANDS-PÈRES (6)	6 pers.	4,00 \$
GRILLADES BRUNES (500g)	16 pers.	14,50 \$
GRILLADES BRUNES (250g)	8 pers.	7,50 \$
JAMBON FUMÉ (500g)	3 à 4 pers.	6,25 \$
JAMBON FUMÉ (250g)	1 à 2 pers.	3,50\$
JAMBON TRADITIONNEL (500g)	3 à 4 pers.	5,50 \$
JAMBON TRADITIONNEL (250g)	1 à 2 pers.	3,00 \$
MARINADES MAISON (650ml)	8 pers.	4,50 \$
MARINADES MAISON (4 litres)	50 pers.	14,00 \$
ŒUFS DANS LE SIROP (6)	6 pers.	8,00 \$
OMELETTE TRADITIONNELLE	4 à 6 pers.	6,50 \$

Mets et repas	Nbr de pers.	Coût
OREILLES DE CRISSE (500 g)	16 pers.	12,00 \$
OREILLES DE CRISSE (250 g)	8 pers.	6,50 \$
PATATES RÔTIES (650 ml)	2 à 3 pers.	2,50 \$
PÂTE À TARTE (6.6 kg)		16,00 \$
PETITS GÂTEAUX (24) Chocolat, carottes et vanille		16,00\$
PETITS PAINS (12)	6 pers.	2,00 \$
POUDING CHÔMEUR (13"X10")	12-20 pers.	10,00 \$
POUDING AU PAIN (13"X10")	12-20 pers.	8,00 \$
POUDING AU RIZ (13"X10")	12-20 pers.	8,00 \$
POUDING AU TAPIOCA (13"X10")	12-20 pers.	8,00 \$
SALADE DE CHOUX (650 ml)	4 pers.	3,00 \$
SALADE DE MACARONI (650 ml)	4 pers.	3,00 \$
SALADE DE RIZ (650 ml)	4 pers.	3,75 \$
SAUCE À SPAGHETTI (4 litres)	20 pers.	24,00 \$
SAUCISSES DANS LE SIROP (650 ml)	4 à 6 pers.	4,00 \$
SOUPE AUX POIS (650 ml)	4 pers.	3,00 \$
SOUPE AUX POIS (4 litres)		14,00
SOUPE POULET ET NOUILLES (650 ml)	4 pers.	2,50 \$
TARTE AU SIROP ET AUX ŒUFS	8 pers.	8,50 \$
TARTE AU SUCRE ET AU GRUAU	8 pers.	6,50 \$
VINAIGRETTE (1 litre)		4,00 \$
VINAIGRETTE (4 litres)		15,00 \$
REPAS COMPLET		16,00 \$

Suivez-nous sur :

[cabaneasucre.com](http://cabaneasucre.com)

