

Randonnée du 21 septembre 2013 La Route des Gourmandises

Horaire de la journée

Diane et Pierre nous proposent une randonnée des gourmandises dans la région de l'Estrie.

Le départ aura lieu à 09:30 au Tim Horton's de la sortie 29 de l'autoroute 10 (Chemin des Patriotes).

Pour débiter, nous nous dirigerons vers la Fromagerie Fritz Kaiser à Noyan.

(<http://www.fkaiser.com>)

Cette fromagerie est spécialisée dans les fromages à croûte lavée, à croûte fleurie et à croûte mixte.

Apportez une glacière, juste au cas où vous vous laisseriez tenter.

Nous reprendrons ensuite la route vers le "Cœur de la Pomme" à Frelighsburg où nous pourrions faire de l'auto-cueillette si la température le permet. (<http://aucoeurdelapomme.ca>)

Pour le dîner, nous arrêterons à La Girondine, table champêtre (<http://www.lagirondine.ca>) qui nous propose le menu suivant:

Pizza au magret fumé

(Piment, tomate, oignon, ail, fines herbes, fromage,  
Magret fumé, bâtonnets de légumes et trempette)

Ou

Tortillas aux gigots d'agneaux

(pain tortillas, tranches de gigot d'agneau, salade, marmelade de carotte,  
moutarde miel et ail, bâtonnets de légumes, trempette et salade)

Ou

Salade de confit canard

(confit de canard, salade, oeuf dur, piment, tomate, concombre,  
carotte, céleri, vinaigrette aux framboises)

Café + Thé

(Apporter votre vin ou bière)

On peut prendre le temps d'aller visiter la petite ferme et prendre du bon temps car le paysage est merveilleux par beau temps.

Par la suite, nous poursuivons notre randonnée sur la route des Vins et nous nous arrêterons au Vignoble Gagliano où une dégustation sera offerte pour ceux qui désirent goûter à ces vins. (Frais par personne en sus)

Nous poursuivons ensuite notre randonnée pour terminer notre journée au RESTAURANT PASTA ET VINO à St-Lambert vers 17hrs 30

Au Menu:

1er Service: La Marmite du Chef

2ième Service: La Salade Maison

3ième Service (3 choix)

Trio de pâtes

(Cannellonis de veau sauce pomodore,  
Linguini pesto et tomates séchées  
et Penne rosée)

Ou

Filet de sole citronnée,  
nappé d'une sauce au citron et vin blanc,  
accompagné de légumes du marché et pâté à l'ail.

Ou

Suprême de poulet aux fines herbes,  
nappée d'une sauce demi-glace et fines herbes,  
accompagné de légumes du marché et pâte à l'ail.

4ième Service: Dessert

Café ou Thé

(Apporter votre vin ou bière)

Le coût de cette activité est de \$70.00 par personne et inclus le dîner, le souper, le service et les taxes.

L'activité aura lieu beau temps, mauvais temps et aucun remboursement n'est possible.

Votre réservation doit être reçue au plus tard le 13 septembre 2013. Faire parvenir vos chèques au nom du Club Miata du Grand Montréal au C.P. 29602, 5950 boul. Cousineau, Saint-Hubert, Québec J3Y 9A9

Merci de votre grande participation à toutes les activités de la saison.

Membres ayant confirmés leur participation:

01-Pierre Frenette et Diane Ducharme #05079 P

02-Daniel Despa et Carole Ouellette #04042 P

03-Christian Daoust et Lise Bédard #04053 P

04-Raynald et Francine Simard #12160 P

05-André Roy et Josée Pineault #10151 P

06-Yvon et Gisèle Loyer #04050 P

07-Jean-Francois Henry et Johanne Aubin #09125 P

08-Serge Laroche et Lyne Lemay #10136 P

09-André Rochon et Michelle Tremblay #06095 P

- 10-Gilles et Ghyslaine Deschênes #03003 P
- 11-Serge Gascon et Claudine Duchesneau #04036 P
- 12-Bertrand Lemay et Diane Jean #06087 P
- 13-Bernard Martin et Huguette Berteau #11153 P
- 14-Gaetan Lalonde et Michele Gilbert #12159 P
- 15-Hélène Savoie et invité #13167 P
- 16-Andrée Duguay et invité #13168 P
- 17-Jean-Paul Leclerc et Manon Paquette #13165 P
- 18-Diane Chartrand et invité #13166 P
- 19-Serges Guilbault et France Beauregard #06086 P (pas de souper)