



DE LA FORÊT À L'ASSIETTE!

Cueillette et transformation du sapin baumier

Osez l'hiver : La Forêt Montmorency vous propose une activité alliant le plein air et l'apprentissage! En compagnie de notre naturaliste, participez à une sortie guidée en raquettes et récoltez des produits du terroir boréal. Quelle belle occasion, d'apprendre sur l'écosystème boréal! Au retour, procédez au nettoyage et apprenez comment faire sécher votre produit. Finalement, pour l'apogée de cette expérience nature et gastronomique, vivez un atelier culinaire et apprenez-en plus sur l'utilisation du sapin.

Période : 20 janvier, 3 et 17 février, 10 et 24 mars 2019

Heures : 9 h à 13 h 30 environ * apporter un sac type « épicerie » pour la cueillette

Capacité d'accueil : 15 personnes (âge minimum 8 ans)

Tarif : 57,31\$ + tx (51,58\$ + tx membre UL) * Rabais de 7 \$ à 14 \$ (selon l'âge) pour les clients en hébergement le samedi précédent.

Déroulement

Accueil et mot de bienvenue au pavillon. Courte présentation technique et départ en forêt. Retour au pavillon pour la préparation des produits recueillis. Dîner qui consiste à divers mets de la forêt boréale. Atelier culinaire (sans cuisson).

L'activité comprend

- Accompagnement par notre guide naturaliste et atelier culinaire.
- Le dîner boréal.
- Randonnée en raquettes. (apportez vos raquettes ou louez-en une paire à l'accueil pour 10.96\$ +tx pour adulte pour la demi-journée)
- Le droit d'accès.
- Chaque participant repart avec son sapin frais (et un peu de sec) qu'il pourra utiliser à la maison.
- Feuillet d'instructions et recettes.
- Le met que vous aurez préparé lors du court atelier culinaire.

418 656-2034 • info@foretmontmorency.ca • www.foretmontmorency.ca