

LE TEPEE DU MANOIR

En faisant le tour du lac, personne ne peut manquer de voir cet immense tepee érigé sur la terrasse arrière du Manoir St-Castin. N'arrétant devant rien pour tenir ses lecteurs informés, votre curieuse journaliste est allée aux infos en fredonnant A wa wa bicana caïna...

L'idée d'ériger cette immense tente amérindienne vient de nul autre que le chef exécutif Martin Gagné. Disons que ça s'inscrit bien dans l'esprit des fêtes

du 400^e... «Ça faisait deux ans que je désirais avoir ça ici au Manoir» raconte Martin Gagné qui y travaille depuis quatre ans. «Notre clientèle de groupe

est souvent composée de touristes français et ceux-ci quand ils débarquent chez nous cherchent encore la fameuse cabane au Canada» Cliché me direz-vous ? À l'ère ou l'information voyage plus vite que son ombre, certains croient encore que l'on se promène à cheval avec des plumes sur la tête !



Le tepee, une idée sympathique du chef Martin Gagné.

C'est donc sous le tepee que Martin Gagné cuisinera pour cette clientèle et les groupes d'ici. Quatre menus à saveur et à base de produits autochtones seront proposés dès le 24 novembre. Un peu comme pour un buffet, même si ça va plus loin dans la gastronomie, les gens iront sous la tente pour remplir leurs assiettes et se dirigeront vers la salle St-Dunstan à l'intérieur de l'hôtel. Martin Gagné tient à préciser que la cuisine sous le tepee n'est offerte qu'aux groupes de 40 personnes et plus.

VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE

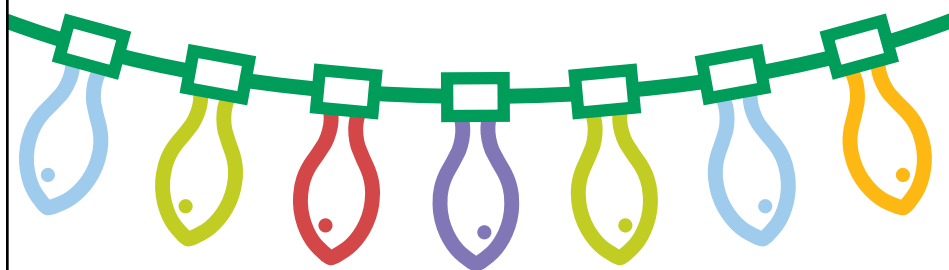
Dans le Menu Gastronomique Inuit, on propose entre autres la charcuterie de cerf aux pommes et son confit d'oignons et de groseilles, le saumon sauvage fumé, le confit de canard et la salade des Premières Nations. Les touristes pourront déguster le Menu «Spécial Tours» dans lequel le mijoté de Wapiti aux herbes de nos forêts côtoie le potage à la carotte, coriandre et miel d'abeille et le pain bannique. Ceux qui opteront pour le menu des Nations saliveront devant le Civet de lapin légèrement mariné de romarin rôti

sur la broche avec une sauce au bleuets. Que dire du Menu Délice Boréal ? Une mise en bouche composée de charcuterie médiévale aux saveurs autochtones et sa gelée de cèdre suivie du Pot au feu de bison aux parfums des sous-bois... Pourquoi ne pas se réchauffer les mains autour d'une tisane inuit à la camarine noire ? Les dents sucrées trouveront leur compte avec le gâteau au thé vert, le pouding... Trop de calories en un seul paragraphe ? Ok, j'arrête !

MULTIFONCTIONNEL LE TEPEE

Le tepee du Manoir servira également à d'autres sauces ! Martin Gagné prévoit y faire des 5 à 7 à thématiques autour d'un bon feu. Si l'abri sert à merveille la gastronomie autochtone, il ne sera pas relégué aux oubliettes à la belle saison. On le déménagera sur la plage et la clientèle du Spa Villégia pourra ainsi bénéficier de massages sous la tente. Ingénieux l'ami Gagné !

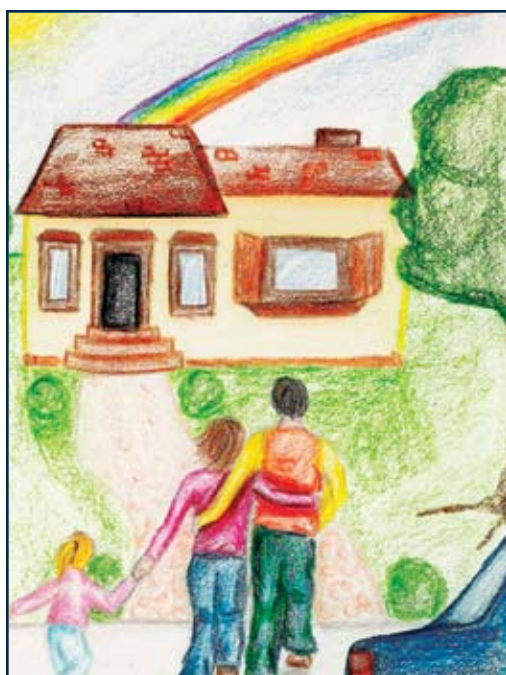
Allumez! Les fêtes approchent...



Réservez tôt votre plateau!



990, boulevard du Lac
Lac-Beauport
849.9020



VOULEZ-VOUS DEVENIR PROPRIÉTAIRE CETTE ANNÉE ?

VOULEZ-VOUS CONNAÎTRE VOTRE CAPACITÉ D'EMPRUNT POUR ACQUÉRIR LA MAISON DE VOS RÊVES ?

Profitez dès aujourd'hui:

- ▲ d'une préapprobation de prêt hypothécaire gratuite
- ▲ du programme zéro comptant†
- ▲ d'une garantie de taux jusqu'à 180 jours‡
- ▲ d'un réseau de plus de 20 institutions financières pour vous servir
- ▲ d'un service gratuit*, 7 jours sur 7

* Certaines conditions s'appliquent. † Hypothèque résidentielle standard.



Multi-Prêts

PARTENAIRES COURTIER HYPOTHÉCAIRE

Multi-Prêts Partenaires inc. • Courtier immobilier agréé
Franchisé indépendant et autonome de Les Franchises Multi-Prêts

Pour une

HYPOTHÈQUE
taillée sur mesure,
un seul coup de fil suffit !

Marie-Thérèse Harton, CHA*
Agent immobilier affilié
Conseillère hypothécaire accréditée de l'ACCHA
418 659-PRÊT
418 953-7902
mtharton@multi-prets.com

