

La Maison du Pain d'Épices

Avec sa Maison, le rêve de Louise Mathieu-Mills est devenu réalité. Débutez la journée par une gâterie parfumée d'épices en sirotant un bon thé ou café.

La Chèvrerie Barbe Bouc

Visitez la seule ferme dans Lanaudière où l'on élève la chèvre Boer. Véritable passionnée des produits du terroir, Anik Mondor vous fera découvrir la viande de chevreau, au goût fin et raffiné.

Le Vignoble Saint-Gabriel

Propriétaires d'un site magnifique, Johanne Lavallée et Paul Jodoin rêvaient d'un projet de retraite tout simple, cultiver de la vigne biologique. Venez goûter leurs vins directement du baril.

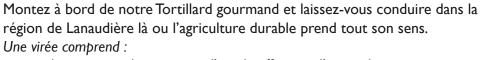
Les Cuisines Poirier

Nathalie Rainville vous fera sillonner leur ferme artisanale où tout se cultive et se produit dans un grand respect de l'environnement. Érablière, verger ou huilerie, visites et dégustations varieront au gré des saisons.

Canards Maurel Coulombe

Atelier culinaire Yvanne Maurel et Martin Coulombe ont su transformer un coup de foudre en rêve d'entreprise. Découvrez leur site d'élevage de canards en sous-bois et assistez à une démonstration de foie gras poêlé... puis délectez-vous!





- le transport, les services d'un chauffeur et d'un guide
- une journée entière, 4 visites à la ferme et 1 vignoble
- des dégustations concoctées juste pour vous à chaque arrêt
- un atelier culinaire autour du foie gras poêlé suivie d'une dégustation
- Départ à 8h30 du Metro Sherbrooke sortie Berri Est \odot et à 9h, au 6455 rue Jean-Talon Est (stationnements disponibles) Retour à 17h30
- Glacière mise à votre disposition pour vos achats \odot



