



ATELIER DE CUEILLETTE ET DÉGUSTATION/ WORKSHOP PICKING AND TASTING.

Notre forêt laurentienne regorge d'une grande diversité forestière méconnue et encore inexploitée. Champignons et plantes comestibles sont les trésors de nos sous-bois. Pour devenir de vrais Coureurs des bois gourmets, rien de tel qu'un atelier de cueillette et de dégustation. / *Our Laurentian forest have a large variety of unknown and unexploited vegetables. Eatable Mushrooms and plants are a woodland treasure. To become a real Coureur des Bois, nothing is better than a workshop picking and tasting.*

Les Champignons, en plus de leur délicieux goût et texture, sont bien connus pour leurs propriétés **anticancéreuses** et pour stimuler le système immunitaire. / *Mushrooms, on top of their delicious taste and texture, are well known for their anticancer properties and stimulate the immune system.*

Description de l'activité / Activity description :

De juillet à octobre – le forfait prévoit / *From July to October, the package includes:*

- Deux heures de sortie guidée dans une forêt aux alentours / *2 hours search in a nearby forest*
- Une dégustation concoctée avec les plantes sauvages et les champignons cueillis / *Preparing and Tasting wild plants and mushroom that you have picked*
- Dégustation d'infusion de thé sauvage / *Wild tea tasting*

Tarification /Rate :

- 55.00\$ / personne (De/from 2 à/to 4 personnes/person)
- 45.00\$ / personne (5 personnes et plus/5 persons and more)

Quoi apporter / What to bring:

Apporter un chapeau, gilet aux manches longues, panier ou sacs de papier, opinel ou canif, eau et appareil photo.

Hat, long sleeves shirt, carry basket or paper bags, Opinel or folding knife, water and camera.

Les ateliers sont organisés les dimanches et jour de la semaine – contactez-nous pour d'autres dates ou en savoir plus / *The activities are organised on Sunday, or during the week – contact us to find out more dates available or more information.*

Point de rencontre / meeting point: La Conception (12 km de/from Mont Tremblant)

Contact : Chef Frédéric Baësa

Cellulaire / *Cell phone* : (819) 421-1351

Courriel / *Email*: info@couleursgourmandes.com

Site web / *Web*: www.couleursgourmandes.com

***Disponible aussi / Also Available :

- Forfait cueillette de plantes indigènes / *Picking wild plants package*
- Forfait cueillette de champignons et repas / *Mushroom picking & Meal package*
- Chef à domicile et Service de traiteur / *Chef at home and catering service*

