



LES GRANDS CIRCUITS

V O L V O

Volvo de Québec

Rassemblement U12

Du 18 au 20 mars 2023

Station Mont-Blanc : hébergement suggéré

Far Hills Resort Hôtel, Val Morin (8 minutes de la station) <https://www.farhillsinn.com/fr-ca>

Quotas Grands Circuits : 43 athlètes donc 6 entraîneurs

Les familles sont responsables du transport, de l'hébergement et des repas des jeunes.

Les entraîneurs y habiteront

| Cedar Lodge 3 nuitées (17, 18 et 19 mars 2023) | | |
|--|--------------------------------------|---|
| 3 | Chambres à 2 lits doubles | 487,68\$ petits déjeuners et taxes compris |
| 4 | Chambres à 1 lit double | 517,94\$ petits déjeuners et taxes compris |
| 2 | Chambres à 1 lit queen | 574,24\$ petits déjeuners et taxes compris |
| 5 | Chambres à 1 lit queen | 574.24\$ petits déjeuners et taxes compris |
| Spruce Lodge 3 nuitées (17, 18 et 19 mars 2023) | | |
| 12 | Chambres à 1 lit king | 693 \$ petits déjeuners et taxes compris |
| 7 | Chambres à 2 lits king | 693 \$ petits déjeuners et taxes compris |
| 1 | chambre handicapé à 1 lit queen | 693 \$ petits déjeuners et taxes compris |
| 1 | Suite (1 lit king, 1 divan-lit queen | 693 \$ petits déjeuners et taxes compris |

*Les prix sont sujets à changements, dépendant du nombre de personne dans une chambre

Possibilité de deux lits d'appoints supplémentaires. Il est possible pour les familles d'apporter leur lit gonflable dans certaines chambres.

Les soupers sont en sus, 45\$ par personne, menu en annexe.

Pour réserver, contacter Mme Brigitte Beaupré (Groupe Skibec). Possibilité d'annulation 48 heures avant la date d'arrivée.

Hôtel Far Hills, Cedar Lodge

3399, Ch. Far Hills Inn

Val Morin, Qc, J0T 2R0

E: info@farhillsinn.com ou brigitteb@farhillsinn.com

T: 819-322-2014/800-567-6636

Rencontre Zoom d'information le jeudi 23 février à 19h

<https://us02web.zoom.us/j/85988203313?pwd=ejJkZWVlc0QrNkRkSjNESVVwL1diUT09>

Amuses-Bouches – choix du Chef

Pita et trempette (V1)

Chips de pita maison accompagnés de 3 trempettes: humus maison, feta-funky, et pico de gaïllo

*

Oignons caramélisés, recouverts d'une pâte feuilletée et cheddar local

*

Salade de betteraves rôties (V1)

Betteraves rôties, pommes caramélisées, oignons rouges, fromage de chèvre et noix, assaisonnée d'une vinaigrette orange-balsamique

*

Salade Bistro (V2)

Mesclun, radis, concombres, poivrons doux, oignons rouges, tomates. Garnis de chips de pita, sumac, et d'une vinaigrette de citron rôti

*

Pétoncles poêlés (pesc)

Pétoncles poêlés pesto de poivrons rouges et estragon, sur un lit de chou rouge sauté

*

Gravlax de saumon maison (pesc)

Gravlax de saumon betterave et vodka, accompagné de cornichons maison et un choix de crostinis ou de chips de pita

PLÂTS PRINCIPAUX

Gnocchis frits et macreuse de bœuf sauce au vin rouge, accompagné de bette à carde

*

Porc croustillant aux herbes servi sur riz sauvage pilaf et haricots verts au sésame

*

Poulet suprême rôti, accompagné d'une sauce veloutée, risotto aux champignons et medley de légumes

*

Pâtes spéciales du Chef – Demandez à votre serveur

*

Poisson du jour – Prix du marché, demandez à votre serveur

DESSERTS

Assortiment de fromages locaux accompagnés de crostinis

*

Le Pudding Chômeur à l'érable de "Caroline"

*

Gâteau poires et caramel