

Le Montérégien

*Cet été, la Montérégie, vous propose
son cocktail estival*

« **Le Montérégien** »

Pour *2.00 \$,
les meilleures terrasses de la
région vous offrent de vous désaltérer

■ AUBERGE DES GALLANT

1171, chemin Saint-Henri, Sainte-Marthe
1 800 641-4241 www.gallant.qc.ca

■ FOURQUET FOURCHETTE

1887, avenue Bourgogne, Chambly
450 447-6370 www.fourquet-fourchette.com

■ HÔTEL DES SEIGNEURS SAINT-HYACINTHE

1200, rue Johnson, Saint-Hyacinthe
1 866 734-4638 www.hoteldesseigneurs.com

■ HÔTEL MORTAGNE

1228, rue Nobel, Boucherville
450 655-9966 www.hotelmortagne.com

■ LE JOZÉPHIL

969, rue Richelieu, Belœil
450 446-9751 www.jozephil.com

■ LES CHANTERELLES DU RICHELIEU

611, ch. des Patriotes, Saint-Denis-sur-Richelieu
450 787-1167 www.leschanterelles.com

■ RESTAURANT CHEZ NOESER

236, rue Champlain, Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-0811 www.noeser.com

■ TERROIR ETCETERA

4900, rue Martineau, Saint-Hyacinthe
450 799-4454 www.terroiretc.ca

Coupon promotionnel, disponible sur :
www.tourisme-monteregie.qc.ca

* Faites imprimer le coupon promotionnel
sur notre site Internet pour profiter du tarif
spécial à 2.00\$. (tarif régulier : 6.50\$).

Limite d'un coupon par personne.

Montérégie



Tourisme et congrès

1 866 469-0069

www.tourisme-monteregie.qc.ca

Le Montérégien

Tout au long de la saison estivale, dégustez le cocktail le plus à la mode en Montérégie :

« *Le Montérégien* »

D'origine amérindienne, cette boisson des plus rafraîchissante marient la pomme et l'érable de façon spectaculaire. Seul, en couple ou entre amis, prenez le temps de vous concocter cette boisson estivale qui saura vous surprendre!

Ingrédients (par verre) :

- 10 ml de sirop d'érable
- Zeste de citron
- Feuilles de menthe fraîche
- 2 framboises et une mûre
- Tranche de citron
- Cidre mousseux
- Pic à cocktail

Verser 10 ml de sirop d'érable de la Montérégie au fond de votre verre. Ajouter une pincée de zeste de citron et $\frac{1}{4}$ de quartier de citron. Remplir la coupe de cidre mousseux d'un cidriculteur montérégien. Préparer une brochette de petits fruits de saison de la région. Garnir la coupe d'un quart de citron, de feuilles de menthe fraîche et déposer la brochette de petits fruits sur le côté. Si désiré, ajouter quelques gouttes de sirop d'érable. Désaltérez-vous!

Source : *La Maison amérindienne*

