



Famille Ducharme, vers 1913
Crédit photo : SHBMSH



Transformation de l'eau d'érable à
La Maison amérindienne



La Maison amérindienne

510, Montée des trente
Mont-Saint-Hilaire, Qc
J3H 2R8

Tél : 450-464-2500
animation@maisonamerindienne.com
www.maisonamerindienne.com

Une tradition qui se poursuit...

Depuis une centaine d'années, à chaque printemps, l'érablière de La Maison amérindienne accueille familles et amis pour célébrer le retour du beau temps en fabriquant du délicieux sirop d'érable. Fidèle à cette tradition, toute les fins de semaines du 8 mars au 27 avril, l'institution perpétue la coutume de ces « parties de sucre » en invitant le grand public à venir découvrir l'origine de cette douceur.

Repas à saveur amérindienne

Au menu :

- *marmite du chef (potage de citrouille);*
- *banique (pain amérindien);*
- *hauts de cuisse de poulet marinés dans le sirop d'érable et les herbes sauvages servis sur un lit de riz sauvage et blanc accompagnés d'une salade iroquoise de maïs;*
- *tarte au sucre sans croûte de La Maison;*
- *thé, café & tisane*
- *tire sur la neige*

Contes sucrés à déguster en famille

Pour compléter ce repas original du temps des sucres, La Maison amérindienne invite les participants à une animation du musée et de l'érablière où légendes autochtones et québécoises, chants et danses se mélangent au son du tambour amérindien et des cuillères québécoises pour le plus grand plaisir de tous!

Le temps des sucres, une tradition d'hier à aujourd'hui à savourer à
La Maison amérindienne

Sur réservation



Lafitau, Joseph-François. Moeurs des sauvages

Le prix pour le repas à saveur amérindienne de la période des sucres de 25\$ adultes, 15\$ enfants (10 ans et moins) et 10\$ enfant (5 ans et moins) comprend, le repas, le service, la tire sur la neige, l'accès au musée et les contes sucrés.

Horaire

11h30: Arrivée & visite muséale
12h00: Repas à saveur amérindienne
13h30: Dégustation de tire sur la neige
14h00 : Contes sucrés
14h45: Fin

