

LE CAFÉ DES LUTINS

BÉNÉVOLES DE L'HERBE FOLLE

NOS BOISSONS DE NOËL

. Vin chaud aux saveurs épicées	3.50
. L'hypocras de vin blanc bien frais et épicé de Michèle	3.50
. L'hypocras de jus de raisin pour une version sans alcool	3.50
. Le chocolat chaud maison pour se blottir sous un plaid de lait	3.50
. Le thé noir de noël aux épices et saveurs d'agrumes	3.50
. L'intemporel café sous toutes ses formes (long ou court)	1.50

LES SUCRERIES DE NOËL

. La pâtisserie du jour	3.50
. Le fondant au chocolat	3.00
. Le cookie	3.00



LES RECETTES DES BÉNÉVOLES DE L'HERBE FOLLE

L'hypocras des bénévoles de l'Herbe Folle

Ces recettes vous sont proposées par Michèle Masson, bénévole de l'Herbe Folle, qui s'est inspirée de l'histoire de Beauport pour vous faire déguster cette recette ancestrale.

Cette boisson, fut créée au 13ème siècle. Considéré comme un vin médicinal, on lui attribue des vertus thérapeutiques, raison pour laquelle il porte le nom du plus célèbre médecin grec de l'antiquité.

Laissez vous surprendre par ce vin médiéval épicé qui a su traversé le temps.

La démarche des bénévoles de l'Herbe Folle

Un groupe de bénévoles s'est constitué pour confectionner des recettes de boissons à partir des plantes et des fruits qui poussent dans les jardins et sur le site de Beauport, ou en se basant sur l'histoire du site.

Dans l'esprit de partage et de générosité qui anime l'Herbe Folle, les bénévoles souhaitent mettre à la carte ces boissons faites maison, réalisées à partir de produits locaux et vous les faire découvrir.

Au-delà de la gourmandise, ses recettes sont autant de manières de vous partager la sensibilité et l'héritage de ce site que nous avons à cœur de préserver.

Retrouvez toutes nos recettes sur le compte Instagram de l'Herbe Folle (@lherbefolle22) et suivez nos aventures sur notre blog (<https://lherbefolle.blog/>) !

Scannez nous avec l'appareil photo de votre téléphone :

