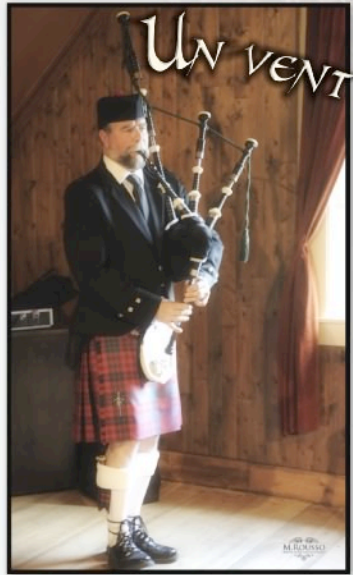


FOREAIT
L'Écosse
 À VOTRE PORTE



UN VENT D'ÉCOSSE
 SOUFFLE SUR
GOULD

à l'Auberge
 La Ruée vers Gould
 19, route 108
 Gould-Lingwick
 QC, J0B 2Z0
819 877-3446

www.rueegouldrush.net

Une expérience où
 l'innovation, la qualité et
 l'authenticité sont au rendez-vous :
 voir, goûter, toucher, entendre et sentir!

Pour groupes de 40 personnes et plus.



Magasin
 général
 1902

Atelier
 de scones



Visite historique : Cimetière
 et Église Chalmers



Visite historique au
 Pont couvert



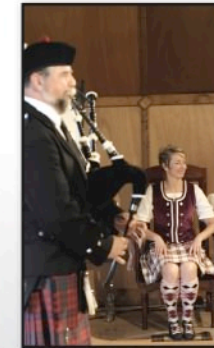
Visite historique
 Boutique Les Artisans de Lingwick



Mini-conférence
 sur les scotchs



Festin d'Écosse



Cornemuse
 et danse
 écossaise

Horaire de la journée

(Horaire ajustable à votre groupe)

10h30

Accueil à l'Auberge La Ruée vers Gould

(ancien magasin général de plus de 160 ans)

Histoire du magasin général

Histoire de la Famille Ross

Histoire de la Ruée vers Gould

11h00

Atelier de scones : apprenez à faire le pain écossais sans levain des Highlands. Découvrez aussi bien d'autres secrets de la cuisine et des habitudes culinaires.

12h00

Dîner trois services

14h00

Visite historique avec guides-interprètes

Église presbytérienne Chalmers

Cimetière

Pont couvert

Boutique des artisans de Lingwick

16h30

Apéro : Mini-conférence sur le monde des scotchs ; L'apéro est au frais des participants.

Festin d'Écosse :

Présentation de plus de 30 items à déguster de la cuisine traditionnelle écossaise.

19h00

Spectacle Cornemuse et danses écossaises

20h00

Départ de Gould

Votre menu à L'Auberge La Ruée vers Gould

« Un pur délice pour vos papilles gustatives »

En 1838, arrivaient dans le village Victoria, 200 immigrants écossais de langue gaélique qui venaient de l'île Lewis. Cette population se nourrissait chez elle de céréales, de pommes de terre, de mouton et de poisson. Ici, elle put remplacer le mouton par le porc et élever du gros comme du petit bétail, améliorant ainsi sa diète alimentaire. Elle se mit à faire du jambon, du bacon, du fromage cottage, cueillir des fruits sauvages, chasser le gibier, planter des pommiers et récolter la sève d'érable.

Les écossais nous ont donné le goût des gros déjeuners (repas principal pour eux) avec une grande variété d'aliments : œufs, bacon, saucisses, pancakes, scones, confitures, viandes, poissons, fromages... La mode des brunches et des buffets.

Dîner trois services

Premier service

Cock-a-leekie :

potage de poulet, poireaux et pruneaux.

Deuxième service

Briddies :

chausson de pâte feuilletée garni de viande haché, d'oignons, de chou et de carottes râpés, servi avec une sauce au boeuf.

Ou

Hotch Potch :

bouilli d'agneau et de mille et un légumes

Ou

Fish Bake :

gratin de poisson, crevettes, garni de tomates, champignons dans une sauce béchamel au citron.

Troisième service

Dessert : Summer pudding aux petits fruits

Thé ou café

Festin d'Écosse

Entrées

Red Potage : soupe à la betterave, fèves blanches, céleri, tomates parfumée à la menthe fraîche.

Partan flan ~ Pâté d'agneau

Haggis ~ Oeuf écossais ~ Kipper pâté

Pâté de foie de lapin

Salades : ~pommes, céleris et noix
~pommes de terre ~poireaux
~choux ~champignons

Plats principaux

Gratin écossais de légumes.

Stovies à l'agneau : fricassée d'agneau, de pommes de terre, d'oignons et de persil.

Boeuf à la bière : mijoté de cubes de boeuf à la bière noire et aux pruneaux

Veau aux haricots : blanquette de veau à l'écossaise avec carottes et haricots

Poulet des Lowlands : suprême de poulet mariné dans le vin rouge, échalotes, ail, champignons et fines herbes servi en sauce monté avec sa marinade et de la crème fraîche.

Finnan Haddie : plat de poisson au lait, à l'oignon et échalotes, le tout gratiné au cheddar.

Desserts

Chranachan

Tartes : ~caramel ~sucre ~avoine et noix
~bleuets et fraises

Gâteaux : ~pommes sauce caramel
~café ~chocolat ~orange

Thé ou café

(Sélection de bières, de vin et de scotch disponible, frais supplémentaires)

~ ~ ~

La Ruée vers Gould travaille avec la cuisine écossaise depuis plus de 20 ans. Plusieurs recettes ont été trouvées dans le répertoire culinaire local, d'autres dans celui des provinces maritimes et enfin plusieurs dans celui de l'Écosse. Ce qui fait dire à Margaret Bennett, écrivaine écossaise : « que l'on mange plus écossais à Gould qu'en Écosse. »