



Group Tour Menu

2022



\$30.00 per person. Gratuity & tax included.

Available from 12 pm to 4 pm* for groups of 15 or more.

All meals are served with baskets of freshly baked brown bread & butter and coffee or tea.

Please choose one option for each course.[△]

Course 1

A. Mrs. Perley's House Salad [Ⓥ]

Fresh greens from our garden generously topped with tomato, cucumber, shaved carrot, and onion served with our fresh herbed house dressing.

OR

B. Mrs. Lint's Vegetable Soup [Ⓥ]

Hearty homemade soup prepared daily with seasonal vegetables.

Course 2

A. Major Morehouse's Turkey Pie

Enjoy tender morsels of turkey, carrots, peas, corn, green beans and onion in a flaky pastry crust with a homemade biscuit top served with potato and vegetable of the day.

OR

B. Mrs. Long's Stuffed Zucchini [Ⓥ]

From Mrs. Long's garden to your plate: this savoury dish features zucchini stuffed with chickpeas and mushrooms served with seasonal vegetables and potatoes.

OR

C. Three Sisters Salad [Ⓥ]

With a name inspired by an Indigenous gardening technique, this blend of corn, squash and beans served over a bed of local garden greens offers a taste of the bountiful harvest in every bite.

Course 3

A. Fanny's Gingerbread [Ⓥ]

Enjoy our delicious, freshly-baked gingerbread topped with real whipped cream.

OR

B. Mrs. Holyoke's Dessert of the Day

Ask your server!

[Ⓥ] Vegetarian

Conditions & Cancellation Policy



*The call-to-dine must be 4:30 pm or earlier. Blackout dates apply.



[△]No substitutions, please. The price per guest will remain the same even if guests do not partake in one of the courses.



Groups who book this menu and arrive after their scheduled start time will be subject to a late fee of \$50.00 per hour after the initial 30-minute grace period.



Meal options and total number of guests must be provided at least 72-hours prior to scheduled start time.



A 50% deposit fee must be paid upon booking. The deposit fee will not be refunded for cancellations made 5 days or less prior to the booking date.



Prices and conditions are subject to change.

30 \$ par personne. Taxe et pourboire compris.

Disponible de 12 h à 16 h* pour les groupes de 15 personnes et plus.

Tous les repas sont servis avec un panier de pain brun maison et du café ou du thé.

Veuillez sélectionner une option de chaque colonne.[△]

Entrée

A. Salade verte de Mme Perley (V)

Laitues du potager cultivées localement, concombres, tomates, carottes, et oignons doux accompagné d'une vinaigrette maison.

ou

B. Soupe aux légumes de Mme Lint (V)

Une soupe maison préparée avec les légumes de saison.

Plat

A. Pâté à la dinde de Major Morehouse

Tendres morceaux de dinde, carottes, pois, maïs, haricots verts et oignons dans une croûte feuilletée; petit pain maison à la poudre à pâte, pommes de terre et légume du jour.

ou

B. Courgettes farcies de Mme Long (V)

Du jardin de Mme Long à votre assiette : ce plat savoureux propose des courgettes farcies de pois chiches et de champignons servies avec des légumes de saison et des pommes de terre.

ou

C. Salade des Trois sœurs (V)

Avec un nom inspiré d'une technique de jardinage autochtone, ce mélange de maïs, de courge et de haricots servi sur des laitues du potager cultivées localement offre les saveurs de la récolte abondante à chaque bouchée.

Dessert

A. Pain d'épices de Fanny (V)

Cette recette se transmet depuis des générations – une tradition savoureuse où le pain d'épices chaud est généreusement garni de crème fouettée maison.







ou

B. Dessert du jour de Madame Holyoke

Demandez à votre serveur ce qu'on propose aujourd'hui.

(V) Végétarien

Conditions et politique d'annulation

-  * Le repas doit commencer au plus tard à 16h30. Les dates d'interdiction s'appliquent.
-  [△]Aucune substitution avec d'autres choix, s'il vous plaît. Le prix par personne ne changera pas si les invités ne choisissent pas l'un des cours.
-  Les groupes qui réservent ce menu et qui arrivent après l'heure de début prévue seront soumis à des frais de retard de 50 \$ par heure après la période de grâce initiale de 30 minutes.
-  Les options de repas et le nombre total d'invités doivent être fournis au moins 72 heures avant l'arrivée.
-  Un acompte de 50 % est requis à la réservation avec le reste payé à l'arrivée. Le dépôt soit retourné si l'avis d'annulation est reçu au moins 5 jours avant la date de réservation.
-  Les prix et les conditions sont sous réserve de modifications.