



## AVIS DE COURSE

---

### INVITATION PROVINCIALE

#### CIRCUIT DES MAÎTRES

Mont Grand-Fonds

3 février 2007

Organisée par Mont Grand-Fonds  
Sanctionnée par Ski de fond Québec  
Lieu Mont Grand-Fonds

#### Personne responsable

Directeur de l'événement : Frédéric Guay  
Chef du Chronométrage : Gilles Tremblay  
Chef de la sécurité : Jules Dufour  
Responsable du trajet et course : Jean-Yves Truchon

#### Programme

Voir documents annexés.

#### Information

Frédéric Guay  
Tél. : (418) 665-0095  
Courriel : [marketing@montgrandfonds.com](mailto:marketing@montgrandfonds.com)

Site Internet [www.montgrandfonds.com](http://www.montgrandfonds.com)

#### Inscriptions

Les inscriptions seront gérées par le Mont Grand-Fonds. La date limite d'inscription est fixée au vendredi 2 février 2007, 16h.

Veillez utiliser le formulaire en annexe pour l'inscription et le faire parvenir à :

Par la poste :

Mont Grand-Fonds  
a/s Frédéric Guay  
1000, Chemin des Loisirs  
La Malbaie, Québec  
G5A 1T8

Par télécopieur : (418) 665-0085

Par courriel : [marketing@montgrandfonds.com](mailto:marketing@montgrandfonds.com)

### **Frais d'inscription**

Les frais d'inscription sont de

-25\$ pour tous ou;

-15\$ pour les titulaires d'un billet de saison au Mont Grand-Fonds.

Les frais d'inscription sont payables à l'ordre du Mont Grand-Fonds et sont non remboursables. Toutes les inscriptions doivent être payées en argent ou par chèque, avant vendredi le 2 février 2007 à 16h. Des frais de 5\$ seront ajoutés aux compétiteurs qui paieront le matin même de la course. Le tarif de 25\$ inclut le billet de ski pour la journée.

**N.B. Les personnes inscrites avant le 1 février à 16h00 bénéficieront du tarif de ½ journée pour les journées du 2 et du 4 février.**

Vous pouvez également envoyer le paiement avec votre formulaire d'inscription par la poste à :

Mont Grand-Fonds  
a/s Frédéric Guay  
1000, chemin des Loisirs  
La Malbaie, Québec  
G5A 1T8

### **Annulation de la course**

Advenant un manque de neige, qui pourrait empêcher la tenue de la compétition, l'annulation de la course sera annoncée via les Conditions de neige au [www.montgrandfonds.com](http://www.montgrandfonds.com). La décision d'annulation sera prise au plus tard le 2 février 2007.

### **Parcours et installations**

Le parcours est joint en annexe du présent document.

### **Remise des dossards**

Les dossards seront remis le matin même de la course de 8h00 à 9h30. Le compétiteur qui ne remettra pas son dossard à la fin de chaque course devra déboursier des frais de 30 \$ cdn pour le remplacement de celui-ci.

### **Remise des médailles**

La remise sera basée sur les résultats non officiels.

Les médailles seront distribuées aux trois premiers de chacune des catégories admissibles.

À moins d'une raison exceptionnelle, les athlètes devront être présents afin de recevoir leurs médailles. La remise des médailles se fera à 14h00 au Pub Le Sommet

### **Horaire et format des courses samedi, 3 février 2007 :**

- style libre (35 km) (Circuit des maîtres homme de 30 à 69 ans)
- style libre (17 km) (Circuit des maîtres femme et homme de 70 ans et +)
- style libre (17 km) (Catégorie ouverte homme et femme)
- style classique (17 km) (Catégorie ouverte homme et femme)
- départ de masse ( 2 départs prévus)
- premier départ à 10h

### **Salle de fartage**

**à proximité du plateau.**

Les équipes sont responsables d'apporter leurs bancs de fartage et leurs extensions électriques. La salle de fartage du centre de ski sera disponible pour les compétiteurs ou leurs farteurs à partir de 8h00.

### **Premiers soins**

Les premiers soins seront assumés par la patrouille de ski du Mont Grand-Fonds.

### **Services disponibles**

Salle de fartage

Cafétéria du centre de ski

Les athlètes et accompagnateurs devront prévoir leur dîner car seuls un breuvage, une collation et une soupe leur seront remis à la fin de la course.

## Hébergement

Nous avons négocié un partenariat avec l'Auberge des peupliers. Le tarif comprend : Souper table d'hôte 5 services, nuitée, petit déjeuner et frais de service.

Vous pourrez obtenir une chambre à partir de \$ 104,50 par pers./occ.double plus taxes.

Nous vous invitons à communiquer directement avec l'Auberge des Peupliers pour vos réservations. N'oubliez pas de mentionner que vous participez à la course des aventuriers. Les coordonnées sont :

### **Auberge des Peupliers**

381, St-Raphaël

Secteur Cap-à-l'Aigle, La Malbaie, Québec, Canada  
G5A 2N8

Téléphone : 1 (418) 665-4423

Télécopieur : 1 (418) 665-3179

Sans frais : 1-888-AUBERGE (282-3743)

Courriel : [info@aubergedespeupliers.com](mailto:info@aubergedespeupliers.com)

Site Internet : [www.aubergedespeupliers.com](http://www.aubergedespeupliers.com)

## Autres informations

Documents annexés

A - Menu table d'hôte à l'auberge des peupliers

B - Horaire de la compétition

C - Formulaire d'inscription

D - Renseignements pratiques et localisation

E - Parcours

## A – Menu Table d'hôte de l'Auberge des Peupliers

### Notre chef Dominique Truchon Vous propose sa Table d'Hôte 48\$

Taxes et Service en sus sur la Note

**Cette table d'Hôte comprend une Entrée Chaude ou Froide, un Potage ou une Salade,  
un**

**Plat Principal, un Dessert ou 2 morceaux de Fromage, Mignardises, Thé, Café ou  
Infusion**

(Choice one Cold or Hot Starter, Pottage or Salad, one Entree, Dessert or two pieces of  
Cheese,

Mignardises and Tea or Coffee)

\*Plat de la route des saveurs

## Les Entrées Froides

**Le Traditionnel Pâté de Foie de Volaille de L'Auberge, Chutney de Fruits Exotiques  
et Séchés, Chips de Pain** (Traditional Liver Paté of the Auberge, with exotic Fruits and  
Sundried Fruits Chutney and Bread Chips)

**Méli-Mélo de Bébés Betterave rôtis : Cresson, Fenouil, Feta, Olives, Vinaigrette  
de Xérès** (Méli-Mélo of Roasted Baby Beet : Cresson, Fennel, Feta, Olives and Xeres  
Vinegar Sauce)

## Les Entrées Chaudes

**Cannelloni au Confit de Gibier, Sauce au Caramel de Fruits Rouges, Tatsoï**  
(Cannelloni Stuffed with Venaison Confit, Red Fruits Caramel Sauce and Tatsoï)

**\*Strudel d'Ombre des Smiths, Chou Braisé à l'Alsacienne, Beurre blanc à la  
Moutarde Ancienne** (Smiths's Artich Char Strudel, Alsatian-Style Braised Cabbage,  
Old Mustard White Butter Sauce)

**\*Foie Gras Poêlé, Brioche Chaude en Pot, Pommes en diverses textures, Micro  
Verdure** (Duck Foie Gras; Fried Escalope served with hot Pastry, Apple in various  
texture and micro Green Lettuces)

(Supplément de 10\$ à la table d'Hôte pour ce plat, 10\$ extra-charge for this plate)

## Les Potages et La Salade

**Potage du Moment** (Pottage of the moment)

**\*Velouté de Gourgane des Jardins du Centre à l'Huile de Livèche** (« Gourganes »  
cream soup)

**Buisson des Jardins** (Various Green Salad )

## Les Pauses Fraîcheur et Le Trou Normand

**Sorbet au Thé et à la Menthe** (Tea and Minth Sorbet) 3\$

**Granité à la Mistelle de Prune des Vergers Pedneault** (Plum Mistelle Granita) 4\$

**Sorbet au Parfum d'Abricot** (Liquor-Apricot Sorbet) 4\$

**Calvados du Pays d'Auge** 7\$

## Les Plats Principaux

**Mignon de Porc Fumé enrobé de Pancetta, Aioli à la Tomate Séchée, crème au Migneron et Sauce à la Moutarde Ancienne** (Pancetta wrapped Smoked Porc filet, Aioli with Sundried Tomato, Migneron cream and Old Mustard Sauce)

**\*Médailles d'Émeu sur Cigare aux Champignons, Jus au Vinaigre Balsamique**  
(Emu Medaillon, Mushroom Cigar, Balsamic Vinegar Sauce)

**\*Côte de Veau de Charlevoix, tombée de Pleurote de Grand-Fonds et sa Glace au Basilic** (Veal Chop of Charlevoix, Pleurote, and Basil Sauce)

(Supplément de 7\$ à la Table d'Hôte pour ce plat – 7\$ extra charge for this plate)

**\*Magret de Canard mariné au Café, Sauce à l'Orange et Aragula, Couscous aux Petits Légumes** (Duck Breast Marinated with Coffee, Aragula and Orange Sauce, Couscous with Littles Vegetables)

**Noix de Pétoncle en Croûte de Shitaké, Ragoût d'Asperge et Tomate** Scallops with (Shitaké-Crusted Asparagus and Tomato Stew)

**Dos de Saumon, Poêlé à l'Unilatéral, Orgeotto aux Herbes, Réduction de Vin Rouge**  
(One-side Fried Salmon served with Herbs Orgeotto, Red wine Reduction)

**Ajoutez une Escalope de Foie Gras de Canard à votre plat**

(Add an Escalope of Duck Foie Gras at your plate)

(Supplément de 15\$ à la Table d'Hôte – 15\$ extra-charge)

## Les Fromages Affinés

(Quelques-uns des meilleurs fromages du Québec- Some of best cheeses of Quebec)

**\*Le Migneron ou Le Ciel de Charlevoix** (regional cheese) 7\$

**Trois Morceaux de votre choix** 10\$

**Cinq Morceaux de votre choix** 13\$

# Les Desserts

**Crème Brûlée à la Rhubarbe et Cardamome** (« Creme Brûlée » with Rhubarb and Cardamom)

**Gâteau Moelleux aux Croustillant de Noix, Glace au Baileys** (Nut Crusted Moist Cake, Baily's Ice Cream)

**Brioche Chaude, Parfait Glacé à l'Érable et son caramel aux Pommes**  
( Hot Brioche, Maple Ice Cream with his Maple and Apple Sauce)

**Triangle Glacé au Mascarpone et Café, Réduction de Porto aux Fruits** (Mascarpone and Coffee Ice Cream, with Porto and Fruit Sauce)

**Thé, Café ou Infusion servi avec Mignardises**  
(tea or Coffee with Sweets)

## B - Horaire de la compétition

Style libre 35 km            10h00  
Style libre 17 km            10h00  
Style classique 17 km        10h10

## HORAIRE DES ACTIVITÉS

DATE	DESCRIPTION	ENDROIT
samedi 3 février 2007		
08h00	Ouverture de la salle de fartage Accueil et inscriptions	Chalet principal Mont Grand-Fonds
08h00 à 09h30	Distribution des dossards	Chalet principal Mont Grand-Fonds
10h00 10h10	Départ des épreuves de style libre Départ des épreuves de style classique	Plateau de départ
14h00	Remise des médailles	

## INVITATION PROVINCIALE

### CIRCUIT DES MAÎTRES

Mont Grand-Fonds

3 février 2007

### C- FORMULAIRE D'INSCRIPTION INDIVIDUELLE

NOM: \_\_\_\_\_ Sexe: Homme \_\_\_\_\_ Femme \_\_\_\_\_

PRÉNOM: \_\_\_\_\_ DATE DE NAISSANCE: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

PROVINCE: \_\_\_\_\_ CODE POSTAL: \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE: \_\_\_\_\_ COURRIEL: \_\_\_\_\_

LICENCE SFC: \_\_\_\_\_ LICENCE SFQ: \_\_\_\_\_

CATÉGORIE: \_\_\_\_\_

**DATE LIMITE D'INSCRIPTION** : vendredi le 2 février 2007 à 16h00

Par télécopieur : (418)665-0085

Par courriel : [marketing@montgrandfonds.com](mailto:marketing@montgrandfonds.com)

Mont Grand-Fonds  
a/s Frédéric Guay  
1000, chemin des Loisirs  
La Malbaie, Québec  
G5A 1T8

## D- RENSEIGNEMENTS PRATIQUES ET LOCALISATION

Le Mont Grand-Fonds est située dans la région touristique de Charlevoix, environ à 1 heure à l'est du Mont Sainte-Anne.

Mont Grand-Fonds  
1000, Chemin des loisirs  
La Malbaie

De Québec

Prendre la direction Sainte-Anne de Beaupré et continuer sur la route 138 jusqu'au pont à La Malbaie. Traverser le pont et prendre à gauche sur le Chemin de la vallée. Ensuite, prendre à droite sur le Chemin des loisirs jusqu'au Centre de ski.

## E- Parcours

Tracé

