

# CONCOURS DE SCIE MÉCANIQUE



Présenté par Laramée Marine Inc.

Inscriptions le jour même dès  
13h00 dans la zone gourmet

Frais de 10\$ par participant par catégorie

**Tirage d'une scie mécanique  
parmi les gagnants (toutes  
catégories confondues)**

- Une scie par participant par catégorie (aucun échange ou prêt)
- Équipements de sécurité obligatoire (bottes, gants, pantalon et lunettes de sécurité)



## Merci à nos partenaire



Le comité du Festival des Sucres -  
Darling Tremblay, Karine Tassé,  
Mélanie Chalifoux, Sarah Tremblay,  
Valérie Lemay-Leduc

Infographie par Sarah Tremblay



# Le Festival des Sucres DE LA MINERVE

**Samedi 20 et dimanche 21 avril  
2024**

91 Ch des Fondateurs



**Achetez votre rodin pour  
avoir accès aux activités!**



## La zone des défis de force

Des défis qui testeront votre force physique  
Accessible aux 12 ans et plus



**10h30** : Le planteur de clous

**11h30** : La sciotte

**12h30** : Pause Dîner

**13h00** : Entaille au vilebrequin

**14h00** : La compétition de scie mécanique

## La zone gourmet



Un espace où les plus petits comme les plus  
grands pourront profiter de la saison des  
sucres

**11h00** : bar et coin lounge

**11h00-13h00** : foodtruck

**10h30 - 16h30** : tire sur neige et vente de  
produits d'érable

## La zone des Mini Minervois

Là où les enfants pourront profiter des  
festivités dans une zone bien à eux



**10h00 - 18h00** : Jeux gonflables

**10h00 - 18h00** : Taureau mécanique (10 ans  
et plus - 2\$ par tour)

**10h30 - 18h00** : jeux de foire (Ste-Marie)

**11h00 - 13h00** : Mini-ferme *Du coq à l'âne* des  
Laurentides

**13h00-14h00** : Maquilleuse

# Souper- spectacle



**Samedi 20 avril 2024**

Dès 18h30 à la salle communautaire

**ARTISTE INVITÉ - ALEX FLAMAND**

## Au menu

Soupe au pois traditionnel - Petits pains et  
beurre - Omelette au four - Jambon sur os cuit au  
four - Oreille de crisse - Fève au lard et à la  
mélasse - Pommes de terre rôties au gras canard  
- Condiments maison - Galette au sarrasin et  
sirop d'érable - Pouding chômeur à l'érable et  
glace à la vanille - Tire d'érable sur neige



**Repas offert par le traiteur Racine Héritage  
Culinaire**

Places limitées - achetez vos billets à l'avance !



Disponible au Marché Bruneau -  
5,00\$/ch (gratuit pour les  
enfants de 3 ans et moins)

**L'achat de votre rondin vous donnera accès aux  
activités offertes le samedi et aux visites des  
cabanes à sucre du dimanche**

**Dimanche 21 avril 2024**

## Horaire

## Visite des cabanes à sucres locales

**10h00** : L'Or des bois avec François  
Lachapelle - 92 Ch Daigneault Sud

**11h30** : Cabane à sucre de Patrice Gévry -  
75 Ch poupart

**13h00** : Cabane à sucre de Marcel Lacasse -  
34 Ch de l'Érablière



## NOUVEAUTÉ

Un trajet en autobus  
est offert à partir des  
quatre coins - Départ  
à 9h30

Places limitées - Réservez à l'avance

**Fds.laminerve@gmail.com**

\*\* Le rondin est  
nécessaire pour les  
visites des cabanes à  
sucre

