



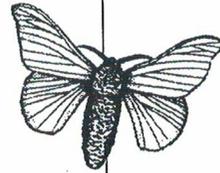
ITHQ
INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

DU NOUVEAU À L'ITHQ

COURS DE CUISINE

«Des insectes
à croquer»

Cuisinez des insectes
avec le chef
Jean-Louis Thémis



CROQUE-INSECTES 1998

du 21 février au 8 mars
de 13h à 16h

Tu es de ceux qui ne veulent rien manquer?
Voici le menu de Croque-insectes. Tu peux cocher les bouchées
que tu as goûtées parmi celles offertes au moment de ta visite.

Au menu

LES FINS DE SEMAINE

Grillons au chocolat
Biscuits aux épices et aux larves de ténébrions
Chenilles du mopane au lait de coco
Chrysalides de vers à soie en coquille
Criquets à la mexicaine
Délices de ténébrions à la vanille

SUR SEMAINE

Grillons au chocolat
Biscuits aux épices et aux larves de ténébrions
Chenilles du mopane au lait de coco
Délices de ténébrions à la vanille

LES SURPRISES DU MERCREDI

Gâteaux aux larves de ténébrions

TOUS LES JOURS À LA CABANE À SUCRE

Grillons à la tire d'érable

EN VENTE

Sucettes Croque-insectes aux larves de ténébrions



Ville de Montréal

Énigme 1: MASONJAS
Énigme 2: CROQUETS
Énigme 3: CHRYSALENDE
Énigme 4: THALANDE
Énigme 5: 20
Énigme 6: «FOURMI À GROS DERRIÈRE»
Énigme 7: STÉGOMBE DES PHARMACIES
Énigme 8: TÉNÉBRON MEUNIER

Contigé