

MENU

Cocktail Club Rotary de Lévis - Le Grenier

12 avril 2007

Bouchées de nos terroirs

Rillettes de Canard – Détour en France (Lac-Étchemin)

Rillettes de Lapin – Détour en France (Lac-Étchemin)

Terrine de Cerf rouge au Whisky – Détour en France (Lac-Étchemin)

Œufs de Cailles marinés – Ferme les Arpents bleus (Saint-Antoine-de-Tilly)

Pâté de foie gras de Canard aux Canneberges et Porto – Ferme François Duchesne (Saint-Jean-Port-Joli)

Pâté de foie gras de Canard au Vin blanc – Ferme François Duchesne (Saint-Jean-Port-Joli)

Canneberges séchées – Fruits d'Or (Notre-Dame-de-Lourdes)

Terrine / Campagne et Cognac – Porc Santé inc. (Laurier-Station)

Fromage frais au Poivre – Ferme Cassis et Mélisse (Saint-Damien)

Fromage frais aux Fines herbes – Ferme Cassis et Mélisse (Saint-Damien)

Fromage Cheddar vieilli 2 ans – Fromagerie de l'Île aux Grues (Isle aux grues)

Fromage La Tomme de Grosse-île – Fromagerie de l'Île aux Grues (Isle aux Grues)

Fromage Mi-Carême – Fromagerie de l'Île aux Grues (Isle aux Grues)

Fromage Le Saint-Charles – Fromagerie du Terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)

Chocolats fins à la Menthe - Chocolaterie Les Petites Douceurs (Saint-Antoine-de-Tilly)

Chocolats fins / Rhum et Orange - Chocolaterie Les Petites Douceurs (Saint-Antoine-de-Tilly)



Table
Agroalimentaire de
Chaudière-Appalaches

