

MENU du cocktail dînatoire des terroirs de la Chaudière-Appalaches

Bouchées de nos terroirs

ENTREES

- Terrine de cerf rouge au whisky* – Détour en France (Lac-Etchemin)
Rillettes de canard – Détour en France (Lac-Etchemin)
Œufs de cailles marinés – Ferme les Arpents bleus (Saint-Antoine-de-Tilly)
Concombre mariné au thé Polonais sur terrine aux canneberges – Terroir de Chez-nous (Lotbinière)
Fougasse et pain – Au croissant de lune (Saint-Romuald)

VIANDES

- Bison en sauce* – Les Bisons Chouinard (Saint-Jean-Port-Joli)
Saucisse de bison à la ciboulette – Les Bisons Chouinard (Saint-Jean-Port-Joli)
Mignons de lapin – Ferme Chartin (Saint-Lambert-de-Lauzon)
Bourguignonne de Cerf rouge – Le Cerf rouge des Appalaches (Sainte-Marie-de-Beauce)
Agneau fumé – Sélection Berarc (Saint-Lambert-de Lauzon)
Saucisse d'agneau – Sélection Berarc (Saint-Lambert-de Lauzon)
Blanquette de Caille - Ferme les Arpents bleus (Saint-Antoine-de-Tilly)
Wapiti fumé – Appalaches Safari Ranch (Saint-Lazare)
Saucisse à l'ancienne – Boucherie Giroux (Saint-Joseph de Beauce)

FROMAGES

- Boules de chèvre assaisonnées* – Ferme Cassis et Mélisse (Saint-Damien)
Quark jardinière – Ferme Cassis et Mélisse (Saint-Damien)
Fleur Saint-Michel (fromage à griller) – Fromagerie du Terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)
Le Saint-Charles – Fromagerie du Terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)
Cheddar vieilli 2 ans – Fromagerie de l'Île aux Grues (Isle aux grues)
Mi-Carême – Fromagerie de l'Île aux Grues (Isle aux Grues)

DESSERTS

- Crêpes au chocolat et à l'érable* – Du côté de chez Swan (Saint-Antoine-de-Tilly)
Chocolats – Les Petites Douceurs (Saint-Antoine-de-Tilly)
Gâteau aux fruits - Terroir de Chez-nous (Lotbinière)