

# ***MENU du cocktail dînatoire des terroirs de Chaudière-Appalaches***

## ***Apéritif***

*La Bise des prés* – Verger et vignoble Le Nordet (Lévis)

## ***Bouchées de nos terroirs***

### **Les entrées**

*Saucisson de saumon* – Fumets Sylvestre (Sainte-Marguerite)

*Truite fumée* – Fumets Sylvestre (Sainte-Marguerite)

*Salade d'épinards et duo de betteraves* – Coopérative La Mauve (Saint-Vallier)

*Tomates Bella* – Les productions horticoles Demers (Lévis)

*Tartine jardinière et sauce à spaghetti végétarienne* – Les cuisines Fol-Atre (Saint-Rédempteur)

### **Les viandes**

*Magret de canard fumé* – Fumets Sylvestre (Sainte-Marguerite)

*Mignons de lapin* – Ferme Chartin (Saint-Lambert-de-Lauzon)

*Saucisses de sanglier et fleur d'ail* – Coopérative La Mauve (Saint-Vallier)

*Jambon à l'ancienne* – Coopérative La Mauve (Saint-Vallier)

*Brochettes de Wapiti* – Appalaches Safari Ranch (Saint-Lazare)

*Brochettes de Bison* – Appalaches Safari Ranch (Saint-Lazare)

### **Les fromages**

*Variations de chèvre frais et Galarneau* – Ferme Cassis et Mélisse (Saint-Damien)

*Fleur Saint-Michel (fromage à griller)* – Fromagerie Terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)

*Saint-Charles* – Fromagerie Terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)

*Le Calumet* – Fromagerie Bergeron (Saint-Antoine-de-Tilly)

### **Les desserts**

*Crêpes et chocolats* – Du côté de chez Swann (Saint-Antoine de Tilly)

*Fraises d'automne* – Les productions horticoles Demers (Lévis)

*Vinaigrette de cidre* – Coopérative La Mauve (Saint-Vallier)

*Pains* – Au croissant de lune (Lévis)