



MENU du cocktail dînatoire des terroirs de la Chaudière-Appalaches

Apéritif « Saveurs régionales »

(composé de)

Cidre « Le St-Laurent » - Cidrerie La Pomme du St-Laurent (Cap-Saint-Ignace)

« Crème de framboise » - Le Ricaneux (Saint-Charles-de-Bellechasse)

Bouchées de nos terroirs

Entrées

Tartine jardinière et Salade hivernale – Les Cuisines Fol-Âtre (Saint-Rédempteur)

Terrine de cerf rouge au whisky et Rillettes de volailles au vin blanc – Détour en France (Lac-Etchemin)

Esturgeon fumé aux 3 poivres et Saumon fumé à l'érable et Armagnac – Fumets Sylvestre (Sainte-Marguerite)

Fougasses (Bruschetta et Pesto) - Croissant de lune (Saint-Romuald)

Viandes

Fondue de bison – Les Bisons Chouinard inc (Saint-Jean-Port-Joli)

Saucisses de lapin aux fines herbes – Ferme Chartin enr. (Saint-Lambert-de-Lauzon)

Mijoté de cerf rouge à l'érable – Le Cerf rouge des Appalaches (Sainte-Marie-de-Beauce)

Rouleaux du printemps – L'Agneau du Gourmet (Saint-Antoine-de-Tilly)

Fromages

Galarneau – Ferme Cassis et Mélisse (Saint-Damien)

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

Patte blanche et Fin Renard – Fromagerie Bergeron inc. (Saint-Antoine-de-Tilly)

Desserts

Ganache onctueuse – Les Chocolats favoris (Lévis)