

## *MENU du cocktail dînatoire*

aux

*Couleurs et saveurs de la Chaudière-Appalaches*

1<sup>er</sup> février 2008

### LES ENTRÉES

- Salade de betteraves* – Coopérative la Mauve (Saint-Vallier)  
*Salade pousses de tournesol* – Coopérative la Mauve (Saint-Vallier)  
*Fougasses et pains divers* – Boulangerie artisanale Michel Gauvin (Lévis)

### LES VIANDES

- Prosciutto* – Charcuterie le Pied de cochon (Vallée Jonction)  
*Mousse de saumon fumé* – Charcuterie le Pied de cochon (Vallée-Jonction)  
*Pâté de campagne au pruneau* – Charcuterie le Pied de cochon (Vallée-Jonction)  
*Saucisse porc, sauge et fleur d'ail* – Coopérative la Mauve (Saint-Vallier)  
*Saucisse sanglier et fromage fort* – Coopérative la Mauve (Saint-Vallier)  
*Bison fumé* – Les Bisons Chouinard (Saint-Jean-Port-Joly)  
*Terrine de bison* – Les Bisons Chouinard (Saint-Jean-Port-Joly)  
*Bouchée rillette et œuf de caille* – Les Arpents bleus (Saint-Antoine-de-Tilly)  
*Cuisse de lapin confite* – Ferme Chartin (Saint-Lambert)  
*Ravioli au chevreau* – Ferme à Poie (Saint-Gervais)  
*Wapiti fumé* – Appalaches safari ranch (Saint-Lazare-de-Bellechasse)  
*Foie gras au torchon et son Divin* – Ferme de François Duchesne et Vignoble du Faubourg (Saint-Jean-Port-Joly)

### LES FROMAGES

- Le Tire-lune* – Cassis et Mélisse (Saint-Damien-de-Buckland)  
*Agate de Saint-Damien* – Cassis et Mélisse (Saint-Damien-de-Buckland)  
*Fleur de Saint-Michel* – La Fromagerie du terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)  
*Le Honfleur* – La Fromagerie du terroir de Bellechasse (Saint-Vallier)  
*Le Calumet* – Fromagerie Bergeron (Saint-Antoine-de-Tilly)  
*Le P'tit bonheur* – Fromagerie Bergeron (Saint-Antoine-de-Tilly)

### LES DESSERTS

- Fondant et chocolat à l'érable biologique* – Biodélices (Thetford Mines)  
*Crêpes bretonnes* – Du côté de chez Swann (Saint-Antoine-de-Tilly)

### LA TOUCHE FINALE

- Gourmandise noir framboise* – Le Ricaneux (Saint-Charles-de-Bellechasse)