

Menu Terres d'Eure & Loir

La Semaine Gourmande
en Eure-et-Loir

du 30 au 7
octobre 2018

47,00 €.

Menus tout compris :
apéritif, repas, vin et café.

le Kir Beauceron à la Pomme Verte
et ses devises

L'œuf de Beauce frit au corn flakes ,
Velours de foie gras

Le filet de canette de Challans
Façon carbonade (Bière Eurélienne)

La farandole de fromages de chèvre (earl du petit Perche)
et son Mesclun à l'huile de Colza

La diligence du chef Pâtissier ,
Caramel au cola Beauceron

Les Instants Magiques du Café

Vins à déguster

Mas de la Tour blanc et Rouge et eaux plate ou gazeuse

BonAppétit !

Menu Enfants «en Herbe»

(Plat + Dessert +1 Boisson)

16,00 € (moins de 10 Ans)

La Sellerie

Restaurant - Traiteur

48 , route nationale 10
28630 Thivars
Réservation Tél : 02.37.26.41.59
www.la-sellerie-thivars.com

L'Eure & Loir est connu pour ses champs de blé et la Cathédrale de Chartres, moins pour ses produits du terroir. Cette lacune est dorénavant comblée avec Terres d'Eure&Loir®, marque déposée de la Chambre d'Agriculture. Terres d'Eure&Loir, ce sont plus de 50 Agriculteurs et Artisans, réunis pour vous faire découvrir leur métier et le goût des produits locaux. Pour être plus proches de vous, beaucoup de ces producteurs vendent en direct, à la ferme, sur les marchés, en magasin. Nous avons donc décidé de les mettre en valeur, en préparant des recettes créatives ou celles de nos Grands-Mères, que vous pourrez déguster au fil des saisons. Vous reconnaîtrez facilement les produits Terres d'Eure&Loir, grâce au logo rond à 5 oriflammes. Avec les produits Terres d'Eure&Loir, découvrez les trésors de la Gastronomie Eurélienne !

