

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 9 au 24 octobre 2021

43,00 €.

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

Cocktail givré à la bière blanche Eurélienne
et ses devises

L'œuf de Beauce poché minute, girolles au chorizo
nappé de son écume de vin

Poitrine de canard laquée au miel de Dammarie
et son crémeux au safran

Poire pochée, glace caramel beurre salé
chantilly à la limonade Beauceronne

Les Instants Magiques du Café

Vins à déguster

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

Bon Appétit !

Menu Enfants «en Herbe»
(Plat + Dessert +1 Boisson)
16 € (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 !

