LA MAISON DE BLANCHE ET ZÉPHIRIN

Qui était Blanche et Zéphirin? Blanche et Zéphirin étaient les grand-parents de France. C'est avec bonheur et gratitude que le restaurant a pu naître dans la maison familiale. Une belle grosse maison centenaire toute en bois dans le cœur du village.

« Nous vous invitons à venir découvrir les lieux pleins d'histoires et à déguster un bon repas. Au beau milieu d'une région aussi agricole que la nôtre, nous nous nourrissons nous aussi de la passion de la terre et la célébrons à notre manière. C'est ce qui nous caractérise depuis 12 ans déjà. »

France et Julien, propriétaires de La Maison de Blanche et Zéphirin.

439, rue Principale, Saint-Narcisse-de-Beaurivage, G0S 1W0
Tél. : 418 475-5555 • lamaisonbz.blogspot.ca

LA MAISON DE Blanche et Zéphirin
Traiteur • Resto-midi

CRÊPERIE DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN

C'est un restaurant champêtre et un service de « crêpières » à domicile dans différents événements et festivals. **Particularité :** Les crêpes sont préparées devant vous, selon la méthode traditionnelle. Nous privilégions les ingrédients frais, biologiques et de la région. Nous encourageons les producteurs locaux, peu importe où nous sommes!

« Une belle crêpe bretonne est grande et fine, croustillante sur les bords et moelleuse au milieu, garnie sobrement et pliée joliment! Elle n'a pas besoin d'un monticule de garnitures pour se révéler. C'est dans cet esprit d'authenticité, de délicatesse et de simplicité que la Crêperie Du côté de chez Swann est née. »

Mme Michèle Youinou, propriétaire de la Crêperie Du côté de chez Swann

3897, chemin de Tilly, Saint-Antoine-de-Tilly, G0S 2C0
Tél. : 418 886-1313 • creperiechezswann.com

Du côté de chez Swann
CRÊPES BRETONNES

DOMAINE DE L'OIE TOQUÉE

C'est un restaurant champêtre, un chef à domicile, un service de traiteur, une pâtisserie (gâteau sur mesure) et un gîte à la ferme. **Particularité :** C'est un « Apportez votre vin » et les repas sont confectionnés à partir de ses propres élevages (veau, agneau, chevreau, canard, oie, pintade, lapin et poulet de grain), son potager (60 variétés de légumes) et ses fines herbes.

« Nous connaissons le chemin qu'a emprunté nos produits alimentaires, de la récolte jusqu'à l'assiette et nous pouvons ainsi rassurer les consommateurs qui de plus en plus s'inquiètent et se questionnent sur la provenance des aliments qu'ils consomment ».

M. Gaston Couillard, chef et propriétaire du Domaine de l'Oie Toquée.

234, route 116 Est, Saint-Agapit, G0S 1Z0
Tél. : 418 261-2226 • info@loietoquee.com • loietoquee.com

Domaine l'Oie Toquée

LA BOUCHE BÉE

C'est une Table champêtre au pied des Appalaches, un service de Méchoui sur charbon de bois et de traiteur pour divers événements. Le forfait « Réception de mariage de style Champêtre » est très populaire.

Particularité : Détenteur d'un permis de boisson, vous pouvez apporter votre vin ou autre boisson alcoolisée. Le restaurant est ouvert à l'année, sur réservation, pour des groupes. Certains produits cuisinés par La Bouche Bée sont également disponibles dans certains points de vente. « Nos repas sont confectionnés à partir des produits de la région. Par l'achat local, nous entretenons des liens privilégiés avec les producteurs d'ici et nous contribuons à la santé économique de notre région. »

Mme Céline Turgeon, propriétaire et chef cuisinière de La Bouche Bée.

162, rang Ste-Catherine, Saint-Sylvestre, G0S 3C0
Tél. : 418 596-2266 • labouchebee@hotmail.com • www.labouchebee.com

LA BOUCHE BÉE

RESTAURANT L'AGAPE DU CLUB DE Ggolf LOTBINIÈRE

C'est un restaurant ouvert à tous, jumelé à une grande terrasse offrant une vue sur le terrain de golf. La salle à manger peut accueillir plus de 300 personnes pour tout genre d'événement. **Particularité :** Le brunch du dimanche, aux saveurs de Lotbinière, c'est l'occasion de découvrir et de déguster au moins une douzaine de produits de Lotbinière.

« J'aime rencontrer nos producteurs, connaître leurs histoires et leur amour pour la terre. Faire affaire avec eux renforce notre sentiment d'appartenance et c'est toute la communauté qui est dynamisée. »

M. Jean Lyonnais, directeur de la restauration au Club de Golf Lotbinière.

269, route 269, Saint-Gilles, G0S 2P0
Tél. : 418 888-4653, poste 109 • golflotbiniere.com

Golf Lotbinière

ENCOURAGEZ
LES **RESTAURATEURS** QUI
UTILISENT **LES PRODUITS D'ICI** !

GOÛTEZ LOTBINIÈRE
SADC LOTBINIÈRE
PDZA PLAN DE DÉVELOPPEMENT DE LA ZONE AGRICOLE MRC DE LOTBINIÈRE
Québec

503184