



MENU TABLE D'HÔTE



En septembre, vivez une expérience gourmande, aux saveurs de Lotbinière



Resto Champêtre et chef à domicile • Élevage et production écologique
234, route 116, Saint-Agapit • 418 261-2226 • loietoquee.com •

Vendredi et samedi : Début du repas à 19 h (heure d'arrivée dès 18 h 30).

Ouvert pour les groupes de 8 personnes et plus les autres soirs.

Sur réservation (présélection des plats requise)

*Mode de paiement : chèque ou argent comptant. Facturation au nombre confirmé de convives.

TABLE D'HÔTE - APPORTEZ VOTRE VIN

MISE EN BOUCHE

Satay de pintade, crème sûre à la tériyaki

ENTRÉE FROIDE

Carpaccio de betteraves, croquant de feta, roquette et agrumes

POTAGE

Crème de poireaux et julienne de carottes au gingembre

PLAT PRINCIPAL

Cassolette de canard confit aux épices Jerk

ou

Chausson d'agneau, gouda au cumin et oignons caramélisés

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes)

DESSERT

Fran de lait de coco, miel et noix croquantes, fruits frais à l'estragon

Un seul prix : **56 \$ par personne** (Taxes et pourboire en sus)

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

Domaine de l'Oie Toquée (234, route 116, Saint-Agapit) 418 261-2226

Kiosque des Grands Jardins (2087, route 269, Saint-Gilles) 418 888-4565

Bergerie l'Audace (Saint-Patrice-de-Beaurivage)

Ferme Les Arpents Bleus (3637, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2391

Fromagerie Bergeron (3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2234

Le Canard Goulu (524, rang Bois Joly, Saint-Apollinaire) 418 881-2729

Miellerie Prince-Leclerc (239, rang Haut de la Paroisse, Saint-Agapit) 418 888-3323



Toujours

LE BON CHOIX!

Québec

BOÎTE À LUNCH AUX SAVEURS

de Lotbinière



En septembre, vivez une expérience gourmande, aux saveurs de Lotbinière



Resto Champêtre et chef à domicile • Élevage et production écologique
234, route 116, Saint-Agapit • 418 261-2226 • loiетооuee.com • [f](https://www.facebook.com/loiетооuee)

Impossible de vous déplacer? Pas de problème!
Le Domaine de l'Oie Toquée offre le **service de traiteur**
et de livraison de boîtes à lunch pour les groupes.

BREUVAGE

Jus de légumes

BOÎTE À LUNCH

Pain rôti au jambon naturel, pomme et gouda au cumin
Salade de pomme de terre crémeuse
Salade de chou miel et raisins secs

DESSERT

Crème fromage, compote de bleuets et crumble au graham

Les ustensiles et serviette de table

18 \$ par personne (Taxes et frais de livraison en sus)

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

Domaine de l'Oie Toquée (234, route 116, Saint-Agapit) 418 261-2226
Boulangerie de Mailly (105, rue Principale, Saint-Apollinaire) 418 881-3985
Boucherie St-Hilaire (293, rue Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2318
Fromagerie Bergeron (3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2234
Kiosque des Grands Jardins (2087, route 269, Saint-Gilles) 418 888-4565
La Vallée Bleue (747, 1^{er} Rang, Val-Alain) 418 744-3063
Le Verger de Tilly (385, rue Terrasse des Chênes, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2539
Miellerie Prince-Leclerc (239, rang Haut de la Paroisse, Saint-Agapit) 418 888-3323

Partenaires de l'entente agroalimentaire

