

Je goûte Lotbinière



Vivez une expérience gourmande, aux saveurs du sud de la MRC de Lotbinière



LA MAISON DE
Blanche et Zéphirin
Traiteur • Resto-midi

439, rue Principale, Saint-Narcisse-de-Beaurivage • 418 475-5555 • lamaisonbz.blogspot.ca •

Lundi au vendredi : 11 h 30 à 14 h

Dans le cadre du mois Goûtez Lotbinière, la Maison Blanche et Zéphirin fait rayonner les entreprises des 4 municipalités du sud de la MRC de Lotbinière avec qui elle collabore et qui l'alimente (et vous alimente) tout au long de l'année grâce à la variété de produits de qualité remarquable.

Un plat différent par semaine créé à partir des produits que l'on retrouve dans chacune des 4 municipalités. Un clin d'oeil plein de saveurs à ceux qui remplissent notre garde-manger avec passion et labeur.

1 - SEMAINE DU 4 SEPTEMBRE

Saint-Gilles

PARMENTIER DE LAPIN AUX PETITS LÉGUMES

Le Clapier Beaurivage, Kiosque des Grands Jardins,
Le Filon Maraîcher

2 - SEMAINE DU 11 SEPTEMBRE

Saint-Narcisse-de-Beaurivage

TARTELETTE À L'ÉRABLE ET COULIS DE BLEUET

Érable Divin et Ferme St-Noël

3 - SEMAINE DU 18 SEPTEMBRE

Saint-Patrice-de-Beaurivage

CASSOULET DE PORC ET DE CANARD

Porc de Beaurivage et Les Cultures d'Ard

4 - SEMAINE DU 25 SEPTEMBRE

Saint-Sylvestre

BOUDIN AUX POMMES ET POIREAUX GLACÉS AU MIEL

Verger St-Sylvestre, Le Miel d'Émilie,
Boucherie St-Hilaire, Potager Therrien

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

La Maison de Blanche et Zéphirin

(439, rue Principale, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418 475-5555

Boucherie St-Hilaire (293, rue Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2318

Érable Divin (454, rue Moore, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418 387-0550

Ferme Le Filon Maraîcher (830, rang St-Pierre Sud, Saint-Gilles) 418 888-4881

Ferme St-Noël (284, rue Principale, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418 475-6359

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

Le Clapier Beaurivage (270, rang Saint-Antoine, Saint-Gilles) 418 888-5118

Le Miel d'Émilie (287, rang Beaurivage, Saint-Sylvestre) 418 596-3037

Le Porc de Beaurivage (278, rang Belfast, Saint-Patrice-de-Beaurivage) 418 596-3014

Les Cultures d'Ard (400, rang des Chutes, Saint-Patrice-de-Beaurivage) 418 386-7271

Potager Therrien (302, route Beaurivage, Saint-Sylvestre) 418 596-3154

Verger St-Sylvestre (431, rang St-Jean, Saint-Sylvestre) 418 596-2084



15,99\$ + txs

BOÎTE À LUNCH AUX SAVEURS DE LOTBINIÈRE

Impossible de vous déplacer? Pas de problème! La Maison de Blanche et Zéphirin (BZ) offre le service de traiteur et de livraison de boîtes à lunch pour les groupes. Nous vous présentons la préférée de tous, la boîte à lunch **La Lotbinière!** Au moins **5 produits de Lotbinière** sont au menu.

2 généreux et différents demi-sandwichs BZ aux saveurs du moment

Une salade fraîche • Un morceau de fromage Bergeron

Un morceau de terrine, de rilette ou autre denrée protéinée pleine saveur

Des fruits frais et des crudités • Le dessert resto BZ de la pâtissière, toujours fait maison

Un jus V8 • Les ustensiles et serviette de table

Le menu informatif avec les produits régionaux imprimé



Toujours

LE BON CHOIX!

Québec

JE CUISINE AVEC LES PRODUITS *de Lotbinière*



Pendant le **mois Goûtez Lotbinière**, nous vous proposons des idées de recettes qui mettent en valeur des produits de Lotbinière.



LA MAISON DE
Blanche et Zéphirin
Traiteur • Resto-midi

Vous préférez cuisiner à la maison ? Alors voici deux recettes « **truc de resto** » tirées des cours de cuisine offerts par **la Maison de Blanche et Zéphirin**

SAUCE TOMATE BZ

INGRÉDIENTS

2-3 gousses d'ail de Potager Therrien
1 oignon moyen du Kiosque des Grands Jardins
6 tomates émondées du Kiosque des Grands Jardins
Huile d'olive de qualité
1 à 3 c. table de sirop d'Érable Divin
Basilic frais, origan ou autres herbes du Filon Maraîcher
Poivre et sel

PRÉPARATION

Mettre un peu d'huile d'olive à chauffer pour faire suer l'oignon et l'ail hachés pour ramollir. Ajouter les tomates et le jus, l'origan. Laisser mijoter pour épaissir. Goûter, sel, poivre. Érable? Si c'est acide, ajouter 1 à 3 c. à table de sirop d'érable. Goûter. Retirer du feu. Ajouter un trait d'huile d'olive et le basilic frais et autre pour parfumer et donner une belle texture. Goûter, se questionner, rectifier l'assaisonnement. Goûter. Répétez jusqu'à satisfaction. C'est prêt!

SAUCE CRÈME BZ

INGRÉDIENTS

2 petites échalotes française
Beurre
Vin blanc de La Charloise
500 ml crème 15%
Poivre et sel

PRÉPARATION

Au petit chaudron, faire suer sans rôtir les échalotes dans un bon fond de beurre. Couvrir de vin blanc, combien de vin? Plus ou moins. Tout dépend de ce qui reste dans la bouteille! Laissez évaporer jusqu'au ¼ sec. Ajouter la crème 15%. Cuire jusqu'à ce que ça nappe le dos d'une cuillère. Goûter. Sel, poivre. Goûter. Se questionner, rectifier l'assaisonnement. Goûter. Répétez jusqu'à satisfaction. C'est prêt !

Et là la magie opère : vous pouvez mélanger les 2 sauces, obtenez une sauce rosée.
Ajoutez à une ou à l'autre des sauce du jambon ou du bacon de Porc de Beaurivage, du canard de Cultures D'Ard, une compote de courge de la Ferme la Rosée du Matin, des épices, de la demi-glace (pour la sauce crème) ou du vin rouge de la Charloise (pour la sauce tomate) et voilà! On est ailleurs!

DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

La Maison de Blanche et Zéphirin

(439, rue Principale, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418 475-5555

Érable Divin (454, rue Moore, Saint-Narcisse-de-Beaurivage) 418-387-0550

Ferme Le Filon Maraîcher (830, rang St-Pierre Sud, Saint-Gilles) 418 888-4881

Ferme La Rosée du Matin (3823, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2046

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

La Charloise (545, route Saint Eustache, Lotbinière) 418 796-2526

Le Porc de Beaurivage (278, rang Belfast, Saint-Patrice-de-Beaurivage) 418-596-3014

Les Cultures d'Ard (400, rang des Chutes, Saint-Patrice-de-Beaurivage) 418 386-7271

Potager Therrien (302, route Beaurivage, Saint-Sylvestre) 418 596-3154

Partenaires de l'entente agroalimentaire

