

# JE CUISINE AVEC LES PRODUITS de Lotbinière



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



 **LA BOUCHE BÉE**

## SANDWICH AU JAMBON FUMÉ BOUCHERIE ST-HILAIRE

par **Céline Turgeon**, chef cuisinière et propriétaire de **La Bouche Bée**

**Vous ne pourrez plus dire que le sandwich est banal!**

### INGRÉDIENTS

- Pain aux fines herbes  
ou pain aux tomates séchées
- Mayonnaise moutarde de Dijon  
et miel (*Miel d'Émilie*)
- Laitue
- Jambon fumé à l'érable  
(*Boucherie St-Hilaire*)
- Fromage Bergeron Classique  
(*Fromagerie Bergeron*)
- Oignon rouge

### PRÉPARATION

- Étendre la mayonnaise moutarde de Dijon et miel sur le pain
- Déposer le fromage, le jambon fumé à l'érable, la laitue  
et l'oignon rouge
- Faire griller le tout
- Servir avec une belle salade du chef et des frites ou des Chips de Kale  
(voir recette du Filon Maraîcher)

### DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

#### **La Bouche Bée, Table champêtre et traiteur**

(162, rang Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2266

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

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

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

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

[www.goutezlotbiniere.com](http://www.goutezlotbiniere.com)



Toujours

LE BON CHOIX!

Québec



# JE CUISINE AVEC LES PRODUITS de Lotbinière



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



 **LA BOUCHE BÉE**

## SANDWICH AU POULET AGRI-BIO

par **Céline Turgeon**, chef cuisinière et propriétaire de **La Bouche Bée**

**Vous ne pourrez plus dire que le sandwich est banal!**

### INGRÉDIENTS

- Pain aux fines herbes  
ou pain aux tomates séchées
- Bacon fumé (*Boucherie St-Hilaire*)
- Fromage Fin Renard  
(*Fromagerie Bergeron*)
- Poulet grillé à l'érable  
(*Ferme J.R. Champagne, Agri-Bio*)
- Mayonnaise chipotle
- Laitue
- Oignon rouge

### PRÉPARATION

- Étendre la mayonnaise chipotle sur le pain
- Déposer le fromage, le poulet grillé, le bacon fumé, la laitue et l'oignon rouge
- Faire griller le tout
- Servir avec une belle salade du chef et des frites ou des Chips de Kale (voir recette du Filon Maraîcher)

### DÉTAILS SUR LES ENTREPRISES

#### **La Bouche Bée, Table champêtre et traiteur**

(162, rang Ste-Catherine, Saint-Sylvestre) 418 596-2266

Abattoir Agri-Bio (999, rue Industrielle, Saint-Agapit) 418 888-4554

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

Ferme J.R. Champagne (452, ch. Craig, Saint-Sylvestre) 418 596-2688

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

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

