

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 30 au 7 octobre 2018

45,00 €.

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

Cocktail au cidre de Mr Vallé , coquelicot

Croustade d'oignons confits ,
Œuf mollet à l'Eurélienne < Rétrodor >

Magret de canard au miel de Dammarie

Chèvre de Nottonville pané au pain d'épices

Le traditionnel Pain perdu
Aux pommes caramélisées

Les Instants Magiques du Café

Vin blanc et rouge et eaux plate ou gazeuse
BonAppétit !

Menu Enfants «en Herbe»
(Plat + Dessert +1 Boisson)
16,00 € (moins de 10 Ans)

Le Quai Fleuri

Hôtel - Restaurant - Traiteur

15 , Rue Texier Gallas (voves)

28150 Les Villages Vovéens

Réservation Tél : 02.37.99.15.15

www.quaifleuri.fr

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 !

