

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 12 au 20 octobre 2013

37.00€

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

*le Kir Beauceron à la Pomme Verte  
et ses devises*

\*\*\*\*\*

*Le Gâteau de lapin à la graine de Lin  
Petit pain de Thivars grillé , sauce aigre Douce*

\*\*\*\*\*

*Le suprême de canard Rôti , jus réduit au foie gras  
Ecrasé de pommes de Terre à la noisette  
et ses légumes de saison mijoté au court-bouillon*

\*\*\*\*\*

*Croustillant de pavé Beauceron à la betterave  
et son Mesclun à l'huile de Colza*

\*\*\*\*\*

*La brioche Perdu aux pommes Caramélisées et sa devise*

\*\*\*\*\*

*Les Instants Magiques du Café*

\*\*\*\*\*

Eau Minérale Plate ou Gazeuse, un Verre de Touraine Sauvignon qui  
accompagne votre Entrée; et deux Verres de Touraine Gamay qui  
accompagnent votre Plat et votre Fromage.

**Menu Enfants « Gourmet en Herbe »**  
(Entrée + Plat + Dessert +1 Boisson)

19,00€ (moins de 12 Ans)

La Sellerie

Restaurant - Traiteur

48 , route nationale 10 28630 THIVARS

(5 mn de Chartres)

Réservation Tél : 02.37.26.41.59

Site : [www.la-sellerie-thivars.com](http://www.la-sellerie-thivars.com)

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 !



La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 12 au 20 octobre 2013

37.00€

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

*le Kir Beauce à la Pomme Verte  
et ses devises*

\*\*\*\*\*

*Le Gâteau de lapin à la graine de Lin  
Petit pain de Thivars grillé , sauce aigre Douce*

\*\*\*\*\*

*Le suprême de canard Rôti , jus réduit au foie gras  
Ecrasé de pommes de Terre à la noisette  
et ses légumes de saison mijoté au court-bouillon*

\*\*\*\*\*

*Croustillant de pavé Beauce à la betterave  
et son Mesclun à l'huile de Colza*

\*\*\*\*\*

*La brioche Perdu aux pommes Caramélisées et sa devise*

\*\*\*\*\*

*Les Instants Magiques du Café*

\*\*\*\*\*

Eau Minérale Plate ou Gazeuse, un Verre de Touraine Sauvignon qui  
accompagne votre Entrée; et deux Verres de Touraine Gamay qui  
accompagnent votre Plat et votre Fromage.

**Menu Enfants « Gourmet en Herbe »**  
(Entrée + Plat + Dessert +1 Boisson)

19,00€ (moins de 12 Ans)

La Sellerie

Restaurant - Traiteur

48 , route nationale 10 28630 THIVARS

(5 mn de Chartres)

Réservation Tél : 02.37.26.41.59

Site : [www.la-sellerie-thivars.com](http://www.la-sellerie-thivars.com)

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 !

