Menu Terres d'Eure & Loir

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir

du 7 au 15 octobre 2017

45,00 €.

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

le Kir Beauceron à la Pomme Verte
et ses devises

****

Tarte tatin d'oignons confits d'Eure et Loir
et son œuf poché de Bonneval

****

Volaille cuite en cocotte à l'ancienne
Petits légumes oubliés de notre région

****

La farandole de chèvre de l'abbaye de Nottonville
et son Mesclun à l'huile de Colza

****

Profiterole au Nougât de Beauce et miel de Thivars chocolat intense

****

Les Instants Magiques du Café

****

Vins à déguster

Mas de la Tour blanc et Rouge et eaux plate ou gazeuse

BonAppétit !

Menu Enfants «en Herbe»

(Plat + Dessert +1 Boisson)

16,00 € (moins de 10 Ans)

La Herse

Restaurant - Traiteur

2 , place Leroux

28800 Bonneval

Réservation Tél : 02.37.47.21.01

www.aubergelaherse.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 !