



Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) et l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière vous invitent à l'édition 2012 de « La Grande Tablée ». Comme le CDBL fête ses **20 ans de fondation, c'est un **délicieux dix services** auquel vous êtes conviés.**

Le chef invité, chef-enseignant à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière, est originaire de la région Charente-Maritime. Il a donc réalisé un menu inspiré de sa région, mettant en valeur la qualité des produits lanaudois.

« Cuisine du terroir et mijotée, cuisine lente et paresseuse. L'image d'une région où l'on compte l'heure avec ses doigts portés à hauteur d'œil pour mesurer la distance entre le soleil et l'horizon. La cuisine de la région de Lanaudière et celle de Charente-Maritime s'adaptent aux saisons. » — Michel Deret



MENU GRANDE TABLÉE 2012

Apéro	Bière de l'Alchimiste ou Cocktail de l'Académie
Bouchées	Tête de champignon farci aux escargots, mouclade Boudin et sa compotée de pommes et oignons
Entrée tiède	Pot au feu d'agneau printanier sur lit de mogettes, sauce ravigote
La godaille	Petite marmite forestière
Entrée chaude	Chaudrée de poisson blanc au poireau et son caviar de corégone
Pause	Sorbet au Château de Beaulon
Plat de résistance	Dodine de caille au pimbina et son confit d'oie Légumes du maraîcher
Verdure	Panaché de micro salade Vinaigrette miel et moutarde
Fromages	Trio lanaudois
Gourmandises	Tourteau fromager, mousse à l'érable

Des places sont disponibles les 2, 3, 4, 10, 11, 17 et 18 mai à 18 h 00.

Possibilité de tables de **4, 6 ou 8 personnes.**

Coût: 70 \$/personne (taxes incluses)

Lieu: Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière

355, rue Sir Mathias-Tellier, Joliette

Réservation: 450 753-7486 poste 235

Académie d'hôtellerie
et de tourisme de Lanaudière



Conseil de
Développement
Bioalimentaire de
Lanaudière

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation



Conférence
régionale
des élus(es)

