

## 4e brunch bénéfique de l'ADDUQAR - Découverte des produits régionaux du Bas-Saint-Laurent

Nicole Laviole

01 avril 2006



Rimouski - Les membres des conseils d'administration de l'Association des diplômés et des diplômées de l'UQAR et des Saveurs du Bas-Saint-Laurent sont heureux d'inviter à leur quatrième brunch bénéfique les diplômés de l'UQAR et la population. Il se tiendra à la cafétéria de l'Université du Québec à Rimouski, 300, allée des Ursulines à Rimouski, le dimanche 30 avril 2006 de 11 h à 13 h 30. Le coût du billet est de 25 \$ (régulier), 12 \$ (8 ans à 12 ans) et gratuit (7 ans et moins).

Le menu est composé de produits régionaux dans le but de mieux faire connaître le savoir-faire et l'originalité des producteurs et des transformateurs du Bas-Saint-Laurent. Vous trouverez le menu détaillé ci-dessous.

Voici une occasion qui vous permettra de découvrir les produits agroalimentaires du Bas-Saint-Laurent. Vous pouvez vous procurer des billets en contactant madame Sylvie Carroll au 724-1484. Faites vite les places sont limitées.

### Menu du brunch bénéfique

- ◊ Miroir de terrine et de mousseline « Avibier » du Centre Agroalimentaire P.E. Dubé
- ◊ Miroir de fromages : Le Saint-Barnabé et les Tartif-goûteurs de la Fromagerie De Lavoye, le Notre-Dame des Neiges (brie), fromage suisse et le cheddar de la Fromagerie des Basques, le Clandestin de la Fromagerie Le Détour et le fromage en grain du Syndicat des producteurs de lait du Bas-Saint-Laurent
- ◊ Omelette aux crevettes des Distributions Arnaud aux herbes salées du Bas-du-fleuve et au concentré de fines herbes biologiques à la coriandre de Tersoleil
- ◊ Oeufs brouillés
- ◊ Oeufs mimosa au concentré de fines herbes biologiques de basilic de Tersoleil accompagnés de pommes de terre rissolées et de jambon des Cuisines Gaspésiennes
- ◊ Crêpes françaises accompagnées de coulis de fruits des P'tits fruits champêtres ou de sirop d'érable de l'Érablière du Toulidou
- ◊ Rosbif « Natur'Boeuf » des Supermarchés GP
- ◊ Plateau de saumon et d'esturgeon fumés des Fumoirs Mouski
- ◊ Salades composées de la Bicoise de la Charcuterie la Bicoise
- ◊ Croissants, baguettes, pains aux noix, aux raisins, aux pommes et aux noix de Folles Farines
- ◊ Rôtis de la Boulangerie Douville accompagnés de confitures des Jardins Rose Laliette et des cretons des Cuisines Gaspésiennes
- ◊ Dessert du Maître Pâtissier Bruno Romand
- ◊ Jus d'orange de la Coop Alina et Café de la Brûlerie d'Ici

# Brunch bénéfique avec l'ADDUQAR

[www.bassaintlaurent.org](http://www.bassaintlaurent.org)

## 1 avril 2006