

DOMAINE DE L'OIE TOQUÉE

C'est un restaurant champêtre, un chef à domicile, un service de traiteur, une pâtisserie (gâteau sur mesure) et un gîte à la ferme.

Particularité : C'est un « Apportez votre vin » et les repas sont confectionnés à partir de ses propres élevages (veau, agneau, chevreau, canard, oie, pintade, lapin et poulet de grain), son potager (60 variétés de légumes) et ses fines herbes.

« Nous connaissons le chemin qu'a emprunté nos produits alimentaires, de la récolte jusqu'à l'assiette et nous pouvons ainsi rassurer les consommateurs qui de plus en plus s'inquiètent et se questionnent sur la provenance des aliments qu'ils consomment ». M. Gaston Couillard, chef et propriétaire du Domaine de l'Oie Toquée.



234, route 116 Est
Saint-Agapit, G0S 1Z0

Tél. : 418 261-2226
info@loietoquee.com
loietoquee.com

