

UNE SOMME DE GOURMANDISES

Démonstrations & dégustations...

du lundi 11 au dimanche 17 octobre 2010



Des restaurateurs de la Somme
vous ont mijoté des « menus privilèges »
en utilisant au moins un produit local

INVITEZ VOUS
sur réservation préalable



● ● **Abbeville** (80100)

1. MERCURE HOTEL DE FRANCE

“La Rôtisserie” Pascal DELETTRE

19, place du Pilon - 03 22 24 00 42

e-mail : h5440@accor.com

www.mercure.com

Ouvert tous les jours

Menu à 25 euros, boissons non comprises

- Kir picard offert
- Millefeuille de foie gras en chaud et froid
- Fricassée de champignons forestiers - Jus au miel
- Trilogie de poissons aux trois saveurs
- Mosaïque de légumes - Riz sauvage
- Terrine aux chocolats et pain d'Épices
- Crème de yaourt vanillée

● ● **Abbeville** (80100)

2. L'ETOILE DU JOUR

Annick PARIS

2 chaussée Marcadé - 03 22 24 06 90

Fermé le dimanche soir et le lundi soir

Menu à 35 euros, boissons non comprises

- ▶ Pissolo (apéritif à base de pissenlits), verrine ou Kir picard et sa verrine offerts
- ▶ Feuilleté d'escargots, ail confit, crème mousseuse aux herbes
- ▶ Dos de cabillaud en croûte de brick et noisettes et son tatin de champignons
- ▶ Aumônière de Chaource sur salade
- ▶ Crumble aux fruits d'automne et pommes



● ● **Amiens** (80000)

3. AU RELAIS DES ORFÈVRES

Jean-Michel DESCLOUX

14 rue des Orfèvres - 03 22 92 36 01

Fermé le samedi midi, dimanche et lundi

Menu à 57 euros, vins compris

- ▶ Eveil du palais aux produits du marché
- ▶ Cappuccino de châtaigne au gingembre, saupoudré de cazette
- ▶ Huitres creuses spéciales de Normandie, pochées dans leur eau de mer (*un verre de vin blanc Pays d'OC cépage viognier*)
- ▶ Drageline croustillante de foie gras chaud de canard, mangue acidulée au sirop de fleur de sureau (*un verre de Haut Médoc*)
- ▶ Marquise fondante aux fèves de cacao et d'orange au Campari (*un verre de Banyuls*)
- ▶ Café et ses mignardises.





● ● Amiens (80000)

4. LA SOURCE



Monsieur HURE et Madame MARTIN

10 rue des Orfèvres - 03 22 91 19 30

Fermé le mercredi soir et le dimanche soir

Menu à 27,70 euros, boissons non comprises

- Cidria
- Mise en bouche
- Marmite de la baie
- Dos de sandre au vert, chips de Vitelotte
- Gâteau Battu aux reinettes et rhubarbe



● ● Amiens (80000)

5. LE VERT GALANT



Bruno ROUILLON

57 chemin de halage

03 22 92 04 27 - www.le-vert-galant.com

Ouvert tous les jours

Menu à 25 euros, boissons non comprises

- Choux fleur et saumon
- Cannelloni au saumon fumé au Raifort
- Velouté du Barry, condiments citron vert et gingembre
- Le bœuf rôti à la réglisse, gnocchi de potiron
- Tarte soufflée à la verveine verte et jus de myrtille
- Café offert

● ● Amiens (80000)

6. L'ENTRACTE

Monsieur DOMART

17, rue Gresset

03 22 72 72 65 - www.lentracte-restaurant.fr

Fermé le dimanche soir

Menu Picard à 19 euros, boissons non comprises

- Ficelle Picarde
- Raie aux Salicornes
- Pomme Rabote



● ● Amiens (80000)

7. LE VIVIER

Monsieur Marc Etienne MONT

593, route de Rouen

03 22 89 12 21 - www.restaurantlevivier-amiens.com

e-mail : vivier.le@wanadoo.fr

Fermé le dimanche et le lundi

Menu 60 euros, boissons non comprises

- Mise en bouche
- Langue Luculus au foie gras de canard mi cuit, Porto Tawny
- Bar de pêche à pied rôti sur peau aux herbes, risotto aux encornets et San Daniel
- Quasi de veau de lait au sautoir, oignons fondants, et pomme paillason
- Faisselle de chèvre de Canaple, salade d'herbes et mesclun balsamique du jardin
- Mirabelle flambée sur une coque de chocolat et sorbet mure
- Moka d'Ethiopie et ses mignardises



● ● Amiens (80000)

8. HOTEL MERCURE CATHEDRALE RESTAURANT L'ECHANSON

Monsieur Cyril VANTARD

21/23 rue Flatters

03 22 80 60 60 - www.echanson.fr

Fermé le samedi midi et le dimanche soir

Menu à 22 euros, boissons non comprises

- Aumônière soufflée à la picarde
sur salade de jeunes pousses
- Caqhuse picarde cuisinée comme une carbonnade
et pommes frites
- Rollot fondu sur toasts, branche de céleri,
pommes et corinthe en salade
- Rabote picarde revisitée en cocotte lutée



● ● Amiens (80000)

9. TCHIOT ZINC

Monsieur Johann FOUQUENBERG

18, rue de Noyon

03 22 91 43 79

Fermé le dimanche

Menu à 21,90 euros, boissons non comprises

- Cocktail Royal offert
- Beignets de maroilles
- Joue de Porc confite à la bière ch'ti et au miel
- Financier aux poires et glace à la figue



● ● Aumale (76390)

10. LA VILLA DES HOUX



Mr Julien Mauconduit
"La Villa des Houx"
Maître - Restaurateur

Julien MAUCONDUIT

6, avenue du Général de Gaulle

02 35 93 93 30 - www.villa-des-houx.com

e-mail : contact@villa-des-houx.com

Fermé le dimanche soir et le lundi midi

Menu à 30 euros (pour l'ensemble des convives)

Boissons non comprises

- ▶ Mise en bouche
- ▶ Foie gras chaud en feuilleté et topinambour
- ▶ Sorbet rhubarbe pommeau
- ▶ Dos de sandre, homardine
- ▶ Soufflé de Neufchâtel
- ▶ L'Aumalien
- ▶ Café et mignardises offerts



● ● Argoules (80120)

11. LA TABLE DU JARDINIER



Ludovic DUPONT - Les jardins de Valloires

03 22 23 53 55 - www.baiedesomme.fr

Ouvert tous les jours - Menu à 32 euros,

boissons comprises (cocktail sans alcool, thé « saveur du jardin » et café)

- ▶ Cocktail « Transparent du verger » (sans alcool)
- ▶ Floraison de légumes
- ▶ Velouté d'orties et son cake de capucines
- ▶ Filet de canard au miel et caramel de pissenlit
- ▶ Poêlée forestière, légumes multicolores
- ▶ Damier de fromages
- ▶ Crêpe florale et son bouquet glacé

Un rosier vous sera offert pour 2 menus

« saveur du jardin » commandés



● ● **Ault** (80460)

12. **LE CISE** HOTEL RESTAURANT

Eric JOSWIAK - Route de la Plage - Bois de Cise

03 22 26 46 46 - www.lecise.com

e-mail : restaurant@lecise.com - *Fermé le dimanche soir*

Menu à 49 euros, Boissons non comprises

- Amuse bouche
- Crème brûlée de foie gras de canard et son toast d'épices
- Mille feuilles de bar aux cèpes et son jus d'herbes
- Petits cœurs de Neufchatel marinés et jeunes pousses
- Poire de pays au vin, glace et épices, sirop épais
- Café et friandises
- Une coupe de champagne offerte

13. **L'HORIZON**

Bruno et Marie GARBE - 31, rue de Saint-Valéry

03 22 60 43 21 - horizon-ault@orange.fr

Fermé le mercredi soir et jeudi toute la journée

Menu à 33,50 euros, boissons non comprises

- Kir Champêtre offert *Sirop de coquelicot et Poiré de Picardie accompagnés de canapés et verrine de saumon mariné*
- Noix de Saint-Jacques grillées « du Tréport »
Cresson de la Haute Somme, pomme Vitelotte, beurre de tomates confites
- Carré d'Agneau « AOC » de Pré-Salé de la Baie de Somme
Jus de venaison aux aïelles et poivre de Séchouan
Gratin de potiron et pommes au four
- Rollot rôti sur sa baguette de campagne
Mesclun à l'huile de noix
- Le souvenir de nos Grands-Mères autour d'un café
Tarte rhubarbe, Flan à l'ancienne, Biscuits aux noix
Tarte cassonade, Marmelade de pommes



● ● Blangy sur Bresle (76340)

14. LES PIEDS DANS LE PLAT

Jean-Luc LEJEUNE

27, rue Saint-Denis - 02 35 93 38 36

Fermé le lundi toute la journée

Menu à 34 euros, boissons non comprises

- Kir normand offert
- Mise en bouche : crème de courgettes au cumin
- Coquille Saint-Jacques à l'endive crème de morilles
- Le poisson du jour - jus réduit huîtres pochées
- Croustillant de Neufchâtel
- Craquant de fruits rouges compotée de rhubarbe



● ● Boismont (80230)

15. LE MOULIN

Christian BLONDIN

8, chemin du Canal

03 22 60 85 86 - rest-le-moulin@orange.fr

Fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée

Menu à 29 euros, boissons non comprises

- Cocktail aux pommes toasts chauds
- Cassolette de la mer au Riesling (Rouget et Saint-Jacques)
- Sorbet pomme et sa liqueur offerts
- Emincé d'agneau aux salicornes
- Chèvre chaud sur buisson
- Gâteau battu tiédi aux pommes et son coulis de fruits rouges
- Café



● ● **Bouttencourt** (80220)

16. LA BROUETTE

Arnaud WALOSZEK

2, rue d'Abbeville - 02 35 94 01 80

Fermé le samedi midi

Menu à 28 euros, boissons non comprises
du 10 au 17 octobre 2010

- Kir pétillant de fruits rouges offert
- Mise en bouche : douceur lointaine
- Duo de ficelles picardes
- Cuisse de lapin aux pruneaux aux deux purées
- Fromage chaud sur salade aux noix
- Gâteau battu et sa compote de rhubarbe



● ● **Boves** (80440)

**17. RESTAURANT DU NOVOTEL
D'AMIENS EST**

Monsieur Gérard GUEROULT

Pôle Jules Verne - Boulevard Michel Strogoff

03 22 50 42 42 - www.novotel.com

Ouvert tous les jours

Menu à 27 euros, boisson et café compris

- Beignet de foie gras de canard au caramel balsamique
- Suprême de pigeon, parmentier de cuisses aux cèpes et poire pochée

ou

- Pavé de thon, superposition de légumes provençaux
- Baba au rhum et son sorbet, minestrone d'ananas au poivre de Sechuan
- 1/4 de vin, eaux minérales et café inclus



● ● Cayeux-sur-mer (80410)



18. LE NEPTUNE

Benôit OZENNE

204, avenue du Maréchal Foch

03 22 26 77 22 - www.hotel-neptune.com

e-mail : hotel.le-neptune@wanadoo.fr

Menu à 30 euros, *boissons non comprises*
du 11 octobre au 11 novembre 2010

- Apéritif Maison offert
- Bonbons de Maroilles chaud sur son lit de verdure
- Parmentier d'Agneau de la Baie et sa côte grillée
- Assiette de fromages
- Assiette Gourmande

● ● Cayeux-sur-mer (80410)

19. LE RESTAURANT DE LA MER

Nicole VANBATTEN

950, boulevard du Général Sizaire

03 22 26 61 09

Fermé le jeudi soir et le vendredi toute la journée

Menu à 18,75 euros, *boissons non comprises*

- Cocktail autour du poiré et ses quelques croûtons offerts
- Une Somme de trois produits de la Baie
Crevettes grises, moules et coques
- Palette créative en trilogie autour du cabillaud
Poché, rôti et brandade
- Trois produits pour un Maroilles
Endives - pomme acide et airelles
- La mûre en trois versions
Tartelette - Millefeuilles et mousse de fruits
- Café offert



● ● Chépy (80210)

20. L'AUBERGE PICARDE



Alain HENOCQUE - Place de la Gare

03 22 26 20 78 - www.aubergepicarde.com

e-mail : auberge-picarde@wanadoo.fr

Fermé le samedi midi et le dimanche toute la journée

Menu à 30 euros, boissons non comprises

- Le cocktail rosé pamplemousse offert
- La crêpe moelleuse au saumon fumé, mascarpone au citron vert, wasabi
- Le gâteau de cabillaud aux champignons
- Le mignon de porc cuit à basse température croquettes de pommes de terre au Cantal
- La composition autour du spéculos, chicorée et gâteau battu
- Café offert



● ● Dreuil les Amiens (80470)

21. LE COTTAGE - Monsieur Florent BOQUET

385, avenue Louis Pasteur - 03 22 54 10 98

Fermé lundi et samedi midi et dimanche soir

Menu à 28 euros, boissons non comprises (du 09 au 17 oct.)

- Kir picard offert (cidre de la garenne à St-Gratien)
- La découverte de la Picardie façon « Terre et Mer »
Mini ficelle Picarde / Tartine d'anguille fumée et sa crème d'herbe citronnée / Flamiche aux poireaux / Terrine de queues d'Ecrevisses
- Rosace de Magret de Canard au miel et poivre de Sechouan
- Charlotte d'endives aux petites légumes et tomates rôties au romarin
- Nems de chèvre Maison à la ciboulette et ses jeunes pousses au vinaigre de Modène
- Sablé craquant à la noisette, ganache chocolat/spéculoos et poires confites au citron vert



● ● **Epagne-Epagnette** (80580)



22. LA PICARDIERE

Membre de la Confrérie du Gâteau Battu

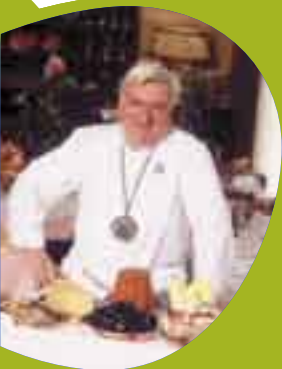
Michel et Thérèse SAVREUX - DREUILLET

101, Route de Paris - 03 22 24 15 28

*Fermé tous les soirs, ouvert tous les midis et le samedi soir
accueil groupe tous les jours midi et soir*

*Menu à 31 euros, boissons non comprises
(du 11 au 24 oct.)*

- Assiette du Ponthieu - 3 recettes de spécialités Picardes
- Pintade au cidre
- Assortiment de fromages régionaux
- Omelette Picarde au Gâteau Battu
- Le café arabica ou le Flipe
(boisson chaude Abbevilleoise) offert



● ● **Favières** (80120)



23. LA CLE DES CHAMPS

Isabelle et Bruno FLASQUE

13, place des Frères Caudron - 03 22 27 88 00

Fermé le lundi et le mardi toute la journée

Menu à 31 euros, boissons non comprises

- Filet de merlan de Dieppe au citron vert et poivron
- Saint-Jacques à l'huile d'olive, socca,
minestrone exotique
- Poêlée de barbut du Crotoy,
petit jus méli-mélo de saison
- Croustillant de Pont-l'Évêque au romarin
- Spéculos au pain d'épices et aux saveurs orientales
- Café offert



● ● Fluy (80540)

24. AUBERGE DU BLEUET

Paul et Françoise DEVERITE

1, rue de l'Église

03 22 90 88 44 - www.auberge-du-bleuet.wifeo.com

Fermé le lundi

Menu à 30 euros, boissons non comprises

- Verrine de « Hénons » et crevettes à la crème de Pommeau
- Landimole de Ris de Veau aux girolles
- Suprême de Pintade farcie au boudin blanc, pomme douce arrosée au « Bouzy »
- Salade composée et ses fromages picards
- Framboisier maison et son coulis de groseilles
- Café et digestif offerts



● ● Fort Mahon plage (80120)

25. LA TERRASSE

Jackie MASSE

1461, avenue de la Plage

03 22 23 37 77 - www.hotellaterrasse.com

e-mail : info@hotellaterrasse.com

Ouvert tous les jours

Menu à 31 euros, boissons non comprises

- Manchons de volaille aux épices douces servis en guise d'amuses bouches offerts
- Terrine de canard aux fruits secs et ses Passe-Pierres de la Baie
- Filet de Bar, Jus corsé et ses petits légumes
- Croustillant de fromage sur lit de salade
- Gâteau chocolat et Griottines, Sabayon au Kirsch





● ● Fort Mahon plage (80120)

26. AUX DÉLICES

Bertrand BORGEO

1318 avenue de la plage

03 22 23 40 23

e-mail : auxdelicesfortmahon@orange.fr

Ouvert tous les jours

Menu à 23 euros, boissons non comprises

- Kir picard offert
- Huîtres chaudes - sabayon écume de la mer
- Délices de ravioles gorgonzola et poires
- Poêlée de Saint-Jacques en habit jaune et sa fondue de poireaux
- Croustillant de banane et son chocolat amer



● ● Fort Mahon plage (80120)

27. RESTAURANT DU LAC

Thierry COUILLET

Golf de Belle Dune - Promenade du Marquenterre

03 22 23 45 50 - www.baiedesomme.fr

Ouvert tous les jours

Menu à 25 euros, boissons non comprises

- Schweppes sauvage
- Terrine d'agneau et son chutney d'Aster Maritime
- Pavé de Flétan en habit végétal - Riz multicolore
- Médaillon de chèvre frais sur Mesclun croquant
- Chaud froid de pommes confites et sa glace d'Argousier
- Une balle de golf logotée vous sera offerte





● ● **Gamaches** (80220)

28. AUBERGE DU DOUBLE SIX

Pierre-Marie WYNANDS

24, place du Maréchal Leclerc - 03 22 26 11 39

auberge.doublesix@orange.fr - Fermé le lundi soir

Menu à 29,50 euros, boissons non comprises

35,50 euros avec un verre de Bordeaux blanc et un verre de Bordeaux rouge

- ▶ Petite timbale de rillettes de cabillaud et toasts de baguette
« avocette »
- ▶ Moelleux de Sandre à la fondue de poireaux, sur beurre rouge et segments d'agrumes
- ▶ Interlude glacé au nectar de rhubarbe offert
- ▶ Emincé de filet de canette, douceur au foie gras
Juliette des Sables et chicons braisés à la reinette
- ▶ Palette de fromages régionaux sur salade croquante, relevée au basilic
- ▶ Nage de fruits d'automne aux saveurs douces et son macaron

● ● **Ham** (80400)

29. LE FRANCE

Madame Brigitte LEBON

5, place de l'Hôtel de Ville

03 23 81 00 22 - Fermé le dimanche soir

Menu à 29 euros, boissons non comprises

- ▶ Kir Royal à la crème de mûre et ses amuse bouche offerts
- ▶ Champignons farcis au Rollot sur pain de campagne grillé, poitrine fumée et Salade
- ▶ Escalope de veau en portefeuille fourrée au Maroilles et jambon cru, légumes de saison
- ▶ Plateau de fromages
- ▶ Salambo aux poires et chocolat



● ● Harbonnières (80131)

30. **LE LOGIS DU SANTERRE « AU COUP FRANC »**

Sylvie BLOT, Joël VENTELON (chef de cuisine)

2, rue Raoul Defruit - 03 22 85 80 17

Fermé le vendredi soir et dimanche soir

Menu à 26 euros, boissons non comprises

- Kir Poiré offert
- Crème de cresson
- Feuilleté d'escargots et grenouilles à l'ail, concassé de tomates
- Filet mignon de porc au Maroilles, endives braisées, pommes au four
- Croustillant de Rollot sur mesclun
- Crème brûlée à l'orange



● ● Le Crotoy (80550)

31. **AUBERGE DE LA MARINE**

Pascal LEFEBVRE

1, rue Florentin Lefils

03 22 27 92 44 - www.aubergedelamarine.com

e-mail : contact@aubergedelamarine.com

Fermé le mardi et le mercredi toute la journée

Menu à 32 euros, boissons non comprises

(autres choix possibles à l'ardoise) du 11 au 18 octobre 2010.

- Offre promotionnelle sur le prix d'achat d'une bouteille de Champagne Picard Baron Albert
- Velouté de céleri aux moules de Bouchot et crevettes grises
- Pot au feu de poissons de nos côtes à la bière blanche
- Petit gâteau battu façon pain perdu, glace spéculos





● ● Le Crotroy (80550)

32. **CHEZ MADO**

Wilfrid **URBANIAK**

6, Quai Léonard

03 22 27 81 22 - www.chezmado.com

Ouvert tous les jours

Menu à 28 euros, boissons non comprises

« Le Préféré de Michou »

- Crevettes grises ou bulots
- Moules « façon Mado »
- Suprême de tacaud à la Crotelloise
- Petite assiette de fromages
- Tarte aux pommes Grand-Mère
- Café offert



● ● Mareuil-Caubert (80132)

33. **AUBERGE DU COLVERT**

David **POSSON**

4, route de Rouen

03 22 31 32 32

Fermé le lundi soir de septembre à juin, le mardi soir, le mercredi toute la journée et le dimanche soir

Menu à 25 euros, boissons non comprises

- Flamiche aux poireaux
- Cuisse de canard au cidre et aux pommes
- Crumble pomme rhubarbe et cerneaux de noix
- Café offert

● ● Mers-les-Bains (80350)

34. LE BELLEVUE

Christophe et Marie-Laure RICHE

24, esplanade du Général Leclerc

02 35 86 12 89 - www.abellevue.net

e-mail : abellevue@wanadoo.fr - *Ouvert tous les jours*

Menu à 39,50 euros, *boissons non comprises*

- Coupe de Champagne et sa verrine offertes
- Pavé de rouget à l'estragon
- Douceur normande
- Cassolette de lotte au gingembre
- Plateau de fromages affinés
- Volte face aux 2 chocolats

● ● Miraumont (80300)

35. RESTAURANT DE L'ÉGLISE

Monsieur Joël HERBET - 1, rue de l'Hôtel de Ville

03 22 74 81 31 - *Ouvert tous les jours*

Menu à 25 euros, *boissons non comprises (du 01 oct. au 31 oct.)*

- Amuses bouches offerts,
- Foie gras de canard aux pommes du Santerre, gelée de Muscat, toast tiède ou Millefeuille de truite de Miraumont aux petits légumes, cerisettes confites ou Tarte fine de haddock et Saint-Jacques aux endives confites, sabayon à la bière Declerck
- Tournedos de brochet de nos étangs au beurre de champagne et crevettes ou Fricassée de ris de veau en cocotte, pommes rôties et champignons frais ou Magret de canard rôti, croquette de Maroilles, crème de cidre et pommes fondantes
- Assiette de fromages du terroir
- Bavarois fondant au spéculos et poire pochée aux épices douces ou Variation autour de la pomme de Picardie, dégustation de cidre ou Moelleux au chocolat et crème anglaise au sirop de coquelicot





vers
Pol-Sur-Ternoise

vers
Arras

vers
Arras

vers
Lille

vers Bruxelles,
Valenciennes

vers
Arras

vers
Cambrai

vers
Cambrai

vers
St-Quentin,
Reims

Doullens

58

Beauval

Miraumont

35

Talmas

49

Albert

Dompiere
Becquincourt

61

les-Amiens

Amiens

3

05

06

07

08

09

54

55

62

Curry

17

66

17

66

17

66

17

66

17

66

17

Harbonnières

30

Villers-
Carbonnel

51

Saint-Christ
Briost

41

Ailly-sur-Noye

Thennes

Ham

29

64

Roye

38

39

40

vers
Paris

vers
Paris

vers
Noyon



●● Mesnil-Val (76910)

36. HOSTELLERIE DE LA VIEILLE FERME

Christophe et Marie-Laure RICHE

23, rue de la Mer

02 35 86 72 18 - www.vieille-ferme.net

e-mail : contact@vieille-ferme.net

Ouvert tous les jours

Menu à 49 euros, boissons non comprises

- Coupe de champagne et sa mise en bouche du moment offertes
- Jetée de gambas à la crème de noix de coco
- Carpaccio de cabillaud à l'huile de truffe
- Intermède normand
- Carré d'agneau au vert, suc de morilles
- Plateau de fromages affinés
- Moka au chocolat blanc



●● Quend (80120)

37. L'HOSTELLERIE DU FIACRE

André SZYMCZAK

6, rue des Pommiers - Hameau de Routhiauville

03 22 23 47 30 - www.lefiacre.fr

e-mail : lefiacre@wanadoo.fr

Fermé le lundi toute la journée et le mardi midi

Menu à 34 euros, boissons non comprises

- Apéritif maison offert
- Cassolette Ficelle Picarde revisitée à la truffe et pointes d'asperges vertes
- Bar croustillant au badigeon citron
- Salicornes en brunoise de poivron et pignons de pain
- Fromage ou Désert : Poire Caramel retournée aux fruits de saison



● ● Roye (80700)



38. LE FLORENTIN Hotel Central

Denis DEVAUX - 36, rue d'Amiens

03 22 87 11 05 - www.florentin.fr

Fermé le dimanche soir et lundi

Menu à 29,50 euros, boissons non comprises

- Mise en bouche : brochette de canard au pruneau
- Foie gras de canard et son chutney aux pommes et raisin
- Assiette de la mer au beurre de cerfeuil
- Maroilles chaud sur toasts et effeuillé d'endives
- Poire pochée sauce caramel et sa glace
- Café et mignardises offerts



● ● Roye (80700)

39. LE ROYE GOURMET

Monsieur Philippe HUYER - 1, place de la République

03 22 87 10 87 - Fermé le lundi toute la journée,

le dimanche soir et le mercredi soir

Menu à 28 euros, boissons non comprises

- Gourmandise croustillante aux trois chairs (ris de veau, Saint-Jacques et escargots), enrobé de sauce fine au Rollot de Marchepot (Ferme Potel)
- Granité aux pommes de Gentelles « La Ferme des Tilleuls », arrosé de Calvados
- Lardé de carrelet aux juliettes des sables de la maison Bayard à Laucourt, sauce cidre de Maeyaert
- Carpaccio de poire de la ferme Gronier à Laucourt, idée Belle Hélène, sauce Nutella
- Café et petits sucrés offerts



● ● Roye (80700)

40. LA FLAMICHE

Madame Marie-Christine BORCK KLOPP

20, place de l'Hôtel de Ville - 03 22 87 00 56

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi

Menu à 80 euros, vins compris



- ▶ Le croqu'en bouche
- ▶ Avec l'apéritif, six verres de vin de 6 cl en harmonie avec les plats (eau, Café et mignardises offerts)
- ▶ La chiffonnade d'endives du Santerre, noix et suprêmes d'oranges en coque de chicon et anguille fumée aux zestes
- ▶ Le carpaccio de figues de Solières et avocats, lamelles de SaintJacques crues aux filaments de safran et yusu, tartines grillées au tartare de tomates « cœur de bœuf », oignons verts et cerfeuil
- ▶ Le cannelloni de poireaux de maraîchers aux petits coquillages, huitre tiède au tym citron, écume parfumée et feuilles d'oyster
- ▶ Le foie chaud de canard à la râpée de Raifort, purée de crapaudine au laurier et vinaigre d'enfer, tempura d'oignons rouges marinés, caillé de brebis « Des Granges », quelques pousses de Chioggia
- ▶ La minute de Daurade à la coriandre, gratin de feuilles de blettes, épinards et mozzarella, côtes de poirée au chorizo piquant
- ▶ Le carré de marcassin de nos bois au foin, tajine de céleri-rave, artichauts et « œil de perdrix », aux poivrons rouges macérés et citron confit
- ▶ Les quatre desserts sur le : « sucré, salé, acide, amer »
 - La tarte sablée chocolat Oropucée et caramel au beurre salé
 - Le chausson aux poires parfumé au thé vert
 - Le coing confit au Campari et rondelles d'agrumes
 - L'émincé de kaki aux suprêmes de citron, gingembre et oseille
- ▶ Les mignardises

● ● Saint-Christ-Briost (80200)

41. LE VIVIER D'OMIGNON

Monsieur Jean-Michel LEMAIRE

26, rue de l'Eglise - 03 22 84 13 05

Fermé le mardi

Menu à 25 euros avec 1 verre de vin pour entrée et plat
et 22 euros pour les étudiants (16 et 17 oct.)

- Kir vin blanc
- Médaillon de terrine d'anguille fumée
 - ou Filet d'Anguille fumée sur toast chaud
 - ou Matelote d'anguille
 - ou Truite aux amandes
- Gâteau fondant au chocolat
 - ou Gâteau aux noix
- Café



● ● Saint-Firmin-les-Crotoy (80550)

42. AUBERGE DE LA DUNE

Jean-Marie DEMETS

1352, rue de la Dune

03 22 25 01 88 - www.aubergedeladune.com

e-mail : contact@aubergedeladune.com

Ouvert tous les jours

Menu à 25 euros, boissons non comprises (du 1er au 31 oct.)

- Kir picard offert
- Duo de terrines du Chef avec ses salicornes
- Gigot ou côtes d'agneau des Prés Salés de la Baie de Somme (AOC)
- Assiette de fromages régionaux sur lit d'endives
 - ou Tarte aux pommes tièdes





● ● Saint-Martin-le-Gaillard (76260)

43. LE MOULIN DU BECQUEREL

Vincent RUTSCHMANN - Stéphane PONTY

Moulin de Becquerel

02 35 86 74 94 - www.moulindubecquerel.fr

e-mail : moulindubecquerel@free.fr

Fermé du dimanche soir au mercredi soir

Sera ouvert du 14 au 16 oct. midi et soir - le 17 oct. midi

Menu à 25 euros, boissons non comprises

- Mise en bouche : fine crème de potiron, petits lardons
- Croustillant de Neufchâtel, Andouille et Pommes Caramélisées
- Sorbet pommeau offert
- Tendron de veau braisé
Cocotte de légumes d'automne
- Poire confite au sirop de vin rouge
- Glace pain d'épices



● ● Saint-Quentin-en-Tourmont (80120)

44. LA GARINIERE

Domaine du Marquenterre

32, chemin des Garennes

03 22 25 31 46 - www.domainedumarquenterre.com

e-mail : info@domainedumarquenterre.com

Fermé le lundi toute la journée et tous les soirs

Menu à 20 euros, boissons non comprises

- Kir picard offert
- Tarte fine tiède au Bray Picard
- Blanquette d'agneau de Picardie
- Pommes cidrées des Vergers Picards

● ● Saint-Quentin-en-Tourmont (80120)

45. LA TABLEE DU MARQUENTERRE

David SAINT-GEORGES

Parc du Marquenterre

25 bis Chemin des Garennes

03 22 25 68 99 - www.baiedesomme.fr

Menu à 20 euros, *boissons non comprises*

- Quelques bulles d'Argousier offertes
- Aumônière d'endives et de Maroilles sur Mesclun de saison
- Gigot d'agneau grillé émulsion des sous-bois
- Feuillantine aux poires caramélisées et crème de marrons



● ● Saint-Quentin-Lamotte (80880)

46. LE TEMPS PERDU

Sophie PETIT

583 route de Saint-Valéry

03 22 60 70 06 - www.hotel-le-temps-perdu.com

e-mail : contact@hotel-le-temps-perdu.com

Fermé le Dimanche soir et le lundi toute la journée

Menu à 20,50 euros, *boissons non comprises*

- Croustade de moules à la fondue de poireaux
- Interlude gourmand sorbet pamplemousse au vin rosé offert
- Fricassée de lapin à la picarde
Blinis de pommes de terre - Flan de courgettes
- Croûtons de Rollot et émincé d'endives au vinaigre de cidre
- Gâteau Battu aux pommes et à la rhubarbe caramélisées et sa boule de glace rhubarbe



●● Saint-Riquier (80135)

47. AUBERGE DU PONT

Charles et Sophie GAYET

60, rue du Général de Gaulle

03 22 28 80 28 - www.auberge-du-pont.fr

e-mail : restaurant@auberge-du-pont.fr

Fermé le mercredi toute la journée

Menu à 33 euros, boissons non comprises

- Escalope de foie gras chaud poêlée au miel et à la cannelle
- Pavé de Sandre poché au court-bouillon, sauce au noilly pratt, accompagné de petites pommes de terre vapeur et timbale de riz
- Salade d'endives et fromage de notre région
- Marquise au chocolat et sa crème anglaise
- Café offert



●● Saint-Valery-sur-Somme (80230)

48. LE RELAIS GUILLAUME DE NORMANDY

Francis CRIMET et Thierry DUPRE - 46 Quai du Romerel

03 22 60 82 36 - www.relais-guillaume-de-normandy.com

e-mail : contact@relais-guillaume-de-normandy.com

Fermé le mardi toute la journée

Menu à 38 euros, boissons non comprises

- Cocktail Guillaume offert
- Mise en bouche
- Millefeuille d'aubergines aux écrevisses, salade d'artichaut au basilic et jus réduit avec les têtes
- Tronçon de turbot rôti en cocotte oignons grelots, juliette des sables et cèpes
- Petite salade de mâche, abricots secs fourrés à la crème de Roquefort
- Farandole de mousses aux agrumes orange-citron-pamplemousse et clémentine confite
- Café et mignardises





● ● **Talmas** (80260)

49. **AU FIL DU TEMPS**

Bruno Lagache

4, route Nationale

03 22 93 07 59

Ouvert tous les jours

Menu à 32,50 euros, boissons non comprises

- ▶ **La mise en bouche**
- ▶ **Brochette de Saint-Jacques**, crème de corail épicée et salsa fraîche de fenouil au citron vert
- ▶ **Interlude fruitée offert**
- ▶ **Le carré d'agneau en croûte de persil** et échalotes confites
- ▶ **Plateau du terroir**
- ▶ **L'assiette aux quatre douceurs**



● ● **Vron**(80120)

50. **LE CLOS DU MOULIN**

Bernal FERAL et Samuel FRUCHART

3, rue du Maréchal Leclerc

03 22 23 74 75 - www.leclosdumoulin.fr

e-mail : contact@leclosdumoulin.fr

Ouvert tous les jours

Menu à 36 euros, boissons non comprises

- ▶ **Mises en bouche maison** et sa coupe de Champagne offertes
- ▶ **Ravioles de truffes blanches** et langoustines au jus safrané
- ▶ **Dinde fermière** en double cuisson et sa farandole de légumes
- ▶ **Trio de chocolat croquant**, Crème anglaise au thym citron



●● Villers-Carbonnel (80200)

51. LE RELAIS

Eric LARDENOIS

33, Grande Rue

03 22 83 07 43

Ouvert tous les jours

Menu à 38 euros avec 1 entrée, *boissons non comprises*
ou menu 43 euros avec 2 entrées, *boissons non comprises*

- Mises en bouche de notre chef offertes
- Tartare de légumes croquants et langoustines rôties au vinaigre de framboise, œuf de caille poché
- Foie gras de canard poêlé, Reinette rôties minute, émulsion au vieux Calvados
- Granité aux airelles et à la vodka offert
- Jambonnette de pintade fermière farcie aux pleurotes et ses raisins flambés au Genièvre de houle, galette craquante de pomme-de-terre
ou Tournedos de sandre poché au bouillon safrané, beurre de betterave et céleri frits
- Pain perdu aux céréales et poire fondante au Roquefort, mesclun de saison au sésame
- La pomme du Santerre en Chaud et Froid, dégustation d'un cidre fermier
- Coupe offerte avec le dessert



● ● **Woincourt** (80520)

52. LA GARE AUX GOURMETS

Anne et Denis VILAIN

2, place de la gare

03 22 30 92 42 - wandrille0290@orange.fr

*Fermé tous les soirs du dimanche au vendredi
et le samedi midi*

Menu à 23 euros, boissons non comprises

«Carte Moisson»

- Kir offert
- Filets de sole au jambon Ibérique,
crème balsamique
- Carré d'agneau en croûte d'herbes
et Salicornes Pommes Anna
- Farandole de pâtisseries maison ou Farandole
de sorbets et fruits du moment



▸ NB : L'association «Les Logis de la Somme» regroupe 19 hôteliers-restaurateurs qui s'engagent à produire une cuisine et un accueil de qualité.

Renseignement : 03 22 71 22 68 - www.logis-somme.com

Des agriculteurs, artisans, commerçants de la Somme

vous font découvrir les spécialités aux saveurs incomparables du terroir. N'oubliez pas votre panier à provisions, vous pourriez être tentés de ramener chez vous des produits frais et de qualité qui n'existent nulle part ailleurs.

**La plupart de ces artisans, agriculteurs
et commerçants vous accueillent
toute l'année.**



Le réseau Bienvenue à la Ferme regroupe les agriculteurs qui garantissent un accueil de qualité et l'origine fermière de leurs produits. Vous pouvez aussi retrouver les agriculteurs du réseau « Bienvenue à la Ferme »

› Le mercredi matin, au marché Terroirs de Picardie de Corbie › Le vendredi matin de 8h30 à 13h30 au marché des produits de la ferme sur la route de Paris entre Amiens et Dury (IME) › Le vendredi au Crotoy › Le samedi matin sur les quais de la Somme au marché sur l'eau Quai Bélu à Amiens › Le samedi matin, au marché des produits fermiers rue Léon Blum à Amiens › Le premier dimanche du mois, au marché campagnard de Combles.

Contact :

Chambre d'Agriculture de la Somme : 03 22 33 69 00



● ● Abbeville (80100)

53. **AU CHAROLAIS**

Monsieur Frédéric COURBET

52, rue Saint-Vulfran

03 22 24 45 05 ou 06.22.29.61.43

↳ Du 12 au 16 octobre 2010

Dégustation de saucisson à l'ail, pâté de campagne, boudin noir. Désossage d'un globe, fabrication de lasagnes.



● ● Amiens (80000)

54. **AU PALAIS GOURMAND**

Charcuterie - traiteur

Patrick VERDONCQ

5, rue de la Hotoie - 03 22 91 72 77

e-mail : apgamiens@wanadoo.fr

↳ Toute la semaine, de 9h à 18h

Dégustation de pâté picard et saucisson maison.



● ● Amiens (80000)

55. **BOULANGERIE PATISSERIE
DUPUIS MICHEL**

Michel Dupuis

15, rue André Chénier

03 22 95 09 43



●● Amiens (80000)

56. CANNELLE ET CUMIN

Florence CASILE

21, rue Sully

03 22 51 04 74 ou 06 74 62 14 43



●● Argoules (80120)

57. CONSERVERIE SAINT-CHRISTOPHE

EURL Ferme Saint-Christophe

Éric VAN OOST

Petit chemin - 03 22 23 91 60

www.conserverie-st-christophe.com

↳ Du 11 au 15 octobre 2010 à partir de 15h

Visite des ateliers et dégustation.

↳ Le 16 octobre 2010 à partir de 11h

Visite des ateliers et dégustation.



●● Beauval (80630)

58. E.A.R.L. DE LA CHAPELLE

Eric ROUGEGREZ

24, rue Christian Duséval - 03 22 32 93 86

↳ Le Samedi 16 octobre 2010 de 9h30 à 18h30

Repas fermier (midi et soir) : « Boudin noir à la

Louche ». Charcuterie fermière, fabrication de Boudin

noir, dégustation de produits fermiers.





●● Conty (80160)

59. **BOULANGERIE PATISSERIE
MACRET MARCEL**

Marcel MACRET

22, place du Général de Gaulle

03 22 41 24 38 ou 06 66 38 95 96

●● Domart-en-Ponthieu (80620)

60. **FERME BRASSERIE
DE LA CRESSONNIÈRE**



François MARIÉ

7, route de Berneuil

03 22 54 07 23

Le Samedi 16 Octobre 2010 de 10h à 17h

Exceptionnellement vous pourrez voir fonctionner la brasserie et assister aux différentes étapes de la fabrication d'une bière. François et Marie-Laure vous accueilleront en continu de 10h à 17h. Vous pourrez déguster les différentes bières de François (dont les nouveautés de l'année...) ainsi que les produits de terroir utilisant ses bières.





● ● Dompierre-Becquincourt (80890)

61. LA FERME DU COQ ENSOLEILLÉ

Ghislaine et Benjamin PARIN

51, rue Neuve

03 22 85 21 51

e-mail : ghislaine.parin@wanadoo.fr



➤ Le mercredi 13 octobre 2010 de 14h à 18h à la Salle Polyvalente de Dompierre-Becquincourt

15 agriculteurs et artisans vous présenteront leurs produits, et avec l'aide de l'école hôtelière du Sacré Cœur de Péronne, ils les cuisineront et créeront pour vous le « cahier de recettes de Dompierre 2010 » :

- Benjamin PARIN de Dompierre, volailles fermières
 - Joel BLERIOT de Buire Courcelles, endives, confitures
 - Annie BOURGOIS de Démuin, cidre fermier
 - Hervé COMMUN de Soyécourt, cresson
 - Véronique COMPERE de Bussu, yaourts fermiers
 - Jean-Yves et Françoise DENGLEHEM de Heudicourt, légumes bio et soupes bio
 - Marc HENNEQUIERE d'Avirey-Lingey, Champagne
 - Carole ROUVILLAIN de Vignacourt, fleurs et gâteaux
 - Sandrine TARDIEUX d'Equancourt, fromage chèvre
 - Marc Van COPPENOLLE de Roisel, charcuterie artisanale
 - Raphaël POUPARD de Vermandovillers, vins d'Anjou
 - Odile BOONE de Jumel, laine angora
 - Joshua POTEL de Marchépot, rollot
 - Romain GODEFROY de Sentelie, escargots
 - Annie CHEVALIER d'Esmery Halon, farines à la ferme
- Entrée gratuite, dégustations, tombola.



●● **Dury** (80044 cedex1)

**62. Association du
MARCHÉ DES PRODUITS DE LA FERME**

Jean Yves DENGEHEM

**RNT entre Amiens et Dury sur le site de l'IME
06 82 30 18 11**

➤ Vendredi 16 octobre 2010 de 8h00 à 13h00.

Marché de produits de la ferme, dégustation, démonstration de cuisine et diverses animations.



●● **Flixecourt** (80420)

63. BOULANGERIE PATISSERIE HEBERT

Jean-Jacques HEBERT

67, rue Roger Godard

03 22 39 28 46 ou 06 16 78 57 02

➤ les 12 et 13 octobre 2010 de 9h à 12h

Fabrication de « L'Avocette »



●● **HAM** (80400)

64. A LA VRAIE RENOMMÉE

Charcuterie-traiteur

Lucien MACQUET

58, rue du Général Foy - 03 23 81 09 25

➤ Les 13 et 14 octobre 2010 de 9h à 12h

Visite laboratoire et dégustation de fabrications maison



● ● Rue (80120)

65. BOUCHERIE CHARCUTERIE DREUILLET

Monsieur Dominique DREUILLET

22, place Anatole Gosselin

03 22 25 00 55 ou 06 12 50 18 36

➤ Du 12 au 14 Octobre 2010 de 15h à 19h

Visite du laboratoire et dégustation



● ● THENNES (80110)

66. LES CANARD DU VAL DE LUCE

Philippe BOUCQUEZ

12, rue Jacques Hodin

03 22 42 20 31

➤ le 16 Octobre 2010 de 10h à 17h

Portes ouvertes : visites des ateliers de fabrication,
dégustation (de 10h à 12h30)



Participez aux concours

Du 11 au 17 Octobre, vivez « Une Somme de gourmandises »

en direct sur France Bleu Picardie et

**gagnez chaque jour des invitations pour deux personnes
pour aller au restaurant dans la Somme.**

Découvrez également tous les acteurs de cette manifestation

dans l'émission « La Marmite » entre 10h et 11h.



Pour écouter France Bleu Picardie dans la Somme : Amiens Métropole 100.2 / Abbeville et Picardie Maritime 100.6 / Doullens 88.1 / Gamaches 103.3 / Montdidier 93.2 / Albert-Roye-Péronne 102.8 / Poix de Picardie 101.8



«Leçon de goût»

Clôture des inscriptions avant le 24 septembre 2010 impérativement

› Des chefs restaurateurs, agriculteurs et artisans acceptent de recevoir des écoles (ou de se déplacer) pour des démonstrations /dégustations.

Pour bénéficier de kits pédagogiques gratuits, les « leçons » doivent être déclarées avant le 24 septembre 2010 impérativement.

Les écoles intéressées doivent prendre contact directement avec les entreprises suivantes (coordonnées dans la brochure) et s'inscrire sur le site : www.legout.com « leçon de goût »:

- › Amiens : Le Vert Galant.
- › Abbeville : Mercure Hôtel de France.
- › Argoules : La Table du Jardinier (Les jardins de Valloires).
- › Épagne-Épagnette : La Picardière
- › Fluy : Auberge du Blevet
- › Fort Mahon Plage : Le Restaurant du Lac
- › Gamaches : Auberge du Double Six
- › Harbonnières : Le Logis du Santerre « Au coup franc ».
- › Mareuil Caubert : Auberge du Colvert
- › Miraumont : Restaurant de l'église
- › Roye : La Flamiche, Le Central
- › St Christ-Briost : Le Vivier d'Omignon
- › Saint Quentin en Tourmont : La Tablée du Marquenterre
- › Saint Valery sur Somme : Relais Guillaume de Normandie
- › Vron: Le Clos du Moulin

› Renseignements : 03 22 82 22 30

UNE SOMME DE GOURMANDISES

organisée par les Chambres Consulaires
de la Somme avec le concours
des partenaires



CCI AMIENS



Courrier
picard



Les Chambres de Commerce et d'Industrie d'Amiens, Littoral Normand Picard et Péronne, la Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme, qui organisent « Une Somme de gourmandises » remercient tous les restaurants, agriculteurs, commerçants et artisans des métiers de bouche ainsi que les différents partenaires