

Écoutez **deltaFM**
sur le 98.8 FM
12 MENUS
POUR 2 PERSONNES
À GAGNER !

delta
FM
98.8 SOMER



2 MENUS EFFECTUÉS PAR DES ÉLÈVES

Objectif Printemps des Chefs

RESTAURANT BERNARD BOURGON
(Lycée hôtelier Vauban)

Uniquement le mardi 14 octobre au midi

Tarte fine au Maroilles
et jeunes pousses de salade,
réduction de cidre de Thiérache

Assiette Ch'ti

Suprême de volaille farci façon
carbonade, Pommes pont-neuf,
endives braisées, purée de
carottes du pays

Tarte au sucre
Milkshake chou-fleur vanille
Befferave flambée
au gin de Loos

La Flamanderole



Lycée Vauban

LYCÉE VAUBAN / lpo-vauban-ore-sur-ls-pys-62.ac.lille.fr / Fb : Vauban Hôtelier

1 rue de Bretagne
AIRE-SUR-LA-LYS
33 21 95 45 80

LA BAGUERNETTE

Terrine de cochon
de lait maison au foie gras
ou Verrine de la mer,
crème de saumon au mascarpone
et crevette

Duo de saucisses, pommes
caramélisées, sauce Maroilles
pommes de terre façon potatoes
ou Cassiole de la mer
gratinée au fromage Batisin, riz
ou Welsh aux légumes du marais,
pommes de terre façon potatoes

Parfait glacé
au Genèvre de Houle et speculoos
ou Crumble aux fruits de saison
pommes / poires

Kir de Ch'tis Vigneons, Houle aux fruits rouges
ou cidre cordon-rouge.

Origine des produits :
Cidre bio de Cassel, Choux fleur de Clairmarais,
Volaille de Zegerscappel, Carotte de Tilques.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre,
Du mercredi au samedi 11 et 12 octobre
et samedis soir.

LEUVE Hervé / labaguernette.fr / Fb : La Baguennette by Inlor

BOUCAN

Cœur bio de Cassel parfait,
chou-fleur,
crumble de soubressade

Volaille de Zegerscappel farcie,
crèmeux de carottes au paprika fumé,
gnocchis, stracciatella,
jus volaille rôtie

Poire rôtie, miel de Cassel,
caramel beurre salé

1 verre de vin

Origine des produits :
Cœur bio de Cassel, Choux fleur de Clairmarais,
Volaille de Zegerscappel, Carotte de Tilques.

Uniquement le vendredi 10 et samedi 11 octobre
midi & soir. Sur réservation uniquement.

LEPAPÉ NICOLAS / boucan-saint-omer.fr / Fb : boucan_saint-omer

LA TABLE DU BACHELIN

Velouté de chou-fleur
et copeaux de jambon cru

Tarte fine d'endive au
Mont des Cats, jeunes pousses
vinaigrée au noix
ou Croustillant aux 2 saumons,
poireaux émincés,
sauce crèmeuse safranée

Filet de dorade, crème de potiron
et légumes de saison
ou Noix de juve de bœuf braisé
à la Goudale et légumes de saison

Charlotte aux poires caramélisées
et Speculoos ou Sablé au citron
mascarpone vanille

1 café ou 1 thé

Origine des produits : Bière Goudale,
légumes de Serques, Fromages Mont des Cats.

Du dimanche 12 au dimanche 19 octobre,
Sauf lundi journée, mardi, mercredi et jeudi soir.

FCHAU/SANSON/ Erichleubachlein.fr / Fb : La table du bachelin

12 Bd de Strasbourg
SAINT-OMER
03 21 38 42 77

LE GROËT DE MARIE

Mousse de pain au levain
et copeau de Batisin

Mille-feuille d'endives confites
et mousse de carotte de Tilques

Pain de viandes façon grand mère
Anosteké et Maroilles

Tajine du pêcheur façon ch'ti
à la choréée

Sablé speculoos glacé
fromage blanc fermier et miel

Panacotta befferave cassonade,
croquant pain d'épices

1 cocktail des Chefs offert

Origine des produits : Boucherie Fagoo, Saint-Omer,
La Cressonnière de Tilques, La Ferme du Milou,
Poisson du port de Boulogne-sur-Mer.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre,
Tous les jours midi et soir sauf dimanche soir
et mercredi. Réservation conseillée.

BOUTINQUEZ Sébastien / legroetdemarie.somr.com / Fb : restaurant le groët de marie

CHARLIE'S CORNER

Croustade de volaille
au pavé de Calais

Velouté de chou-fleur
chorizo et croûtons à l'ail

Aiguillettes de poulet
à la bière de Saint-Omer

Cassiolette de la mer
aux légumes du marais

Déllice aux Speculoos

Crème brûlée
à la cassonade Graeffe

1 bière de Saint-Omer ou 1 verre de vin
(blanc, rouge, rose) ou : soft

Origine des produits : Fromage pain de Calais,
Chou-fleur de Saint-Omer,
Légumes du Marais Audomrois.

Du vendredi 10 au samedi 18 octobre,
Midi et soir. Fermé les samedi midi et dim. midi.

VINCETTE Benjamin / Fb : Charlie's Corner

LE SAINT-SÉBASTIEN

Terrine maison

Velouté de potiron,
émincé de noix de Saint Jacques,
crème montée au poivre
ou Flaminche aux poireaux
et Maroilles

Volaille de Lièques à l'Amalgame,
bière de Blendecques
ou Dos de saumon rôti, sauce
champagne, légumes de Clairmarais

Brioche façon pain perdu,
caramel beurre salé
ou Soupe de chocolat blanc,
glace Speculoos, Nille Carambar

Cocktail Saint Sébastien, 1 verre de vin blanc
ou 1 verre de vin rouge ou 1 bière

Origine des produits : Volaille de Lièques, Maroilles,
Bière de la brasserie Blendecques,
Légumes Aut Primers de Clairmarais.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre,
Sauf le samedi midi et dimanche soir.
Réservation conseillée

DUHAMEL Janelle / Fb : le Saint Sébastien

2 place de la Libération
BLENDECCQUES
03 21 38 13 05

L'HISTOIRE DE

Blinis poireaux haddock fumé

Parfait cresson,
escargot du marais,
meurette vin blanc moultarde

Paleron de veau laqué,
légumes de saison

Poisson du moment rôti,
mousseline maïs,
condiment butternut

Pomme, cidre sablé Speculoos

Croustillant chocolat blanc,
chicorée, café Boulet

1 verre de vin

Origine des produits : Boucherie Fagoo, Cressonnière de
Tilques, Fromage de l'Isa, Maison Demarne Boulogne.

fermé lundi soir, mercredi, dimanche soir

BOCE Laurent / restaurant-histoire-de- Fb : Restaurant Histoire de

3 rue du Marais
CLAIRMARAIS
03 21 39 33 92

LE STROM

Courge de la ferme des Hirondelles

Wellington de champignons de Tilques,
Batisin et truffes

Croquette de crevettes, grises,
poireaux et sauce picailili

Pintade de la Mère Miché à la pomme,
semoule de maïs et légumes du marais

ou Trilogie du Nord,
crème de haricots doux, carottes de
Tilques et pomme de terre Pompadour

Chocolat livara laté
et panais en textures

ou Figue, marron et Speculoos

1 verre de vin de notre sélection (blanc / rosé / rouge)
ou 1 bière pilsen 25cl ou une miniature 5cl
(plate ou gazeuse)

Origine des produits : Courge de la ferme des Hirondelles,
Champignons et carottes de Tilques, Fromage de chèvre de
chez Miché, Miel de chez Eric Barrière, Pintade de
chez la Mère Miché, Légumes du Marais Audomrois.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre,
Sauf les samedis midi.

CODRON Clément / Fb : Le Strom SaintOmer

2 place du Vainqui
SAINT-OMER
03 21 38 25 78



9 place Roger Salengro
ARQUES
03 21 11 13 47