

Le guide des restaurateurs **SEMAINE** des **SAVEURS** 2014

Le rendez-vous incontournable des gourmands • 4^{ème} édition

A gagner*

1 voyage pour 2 personnes,
3 vols en montgolfière
et plus de **30 menus**



Du 10 au 19 octobre

Entrez et dégustez notre Menu des Saveurs



Sommaire



L'Avesnois

p. 5 à 20

- La Pent'ière • Avesnelles P. 5
- Le Vauban • Avesnelles P. 6
- Le Restaurant du Lac • Eppe Sauvage P. 7
- L'Orée du Bois • Eppe Sauvage P. 8
- La Petite Ferme • Fourmies P. 9
- Au Baron • Gussignies P. 10
- Le Lautrec • Landrecies P. 11
- La Table d'Oliv' • Le Quesnoy P. 12
- Le Château de la Motte • Liessies P. 13
- L'Auberge du Croisil • Locquignol P. 14
- La Table d'Eric • Louvroil P. 15
- Le Temps des Mets • Maroilles P. 16
- L'Atelier 117 • Maubeuge P. 17
- Le Grand Hôtel • Maubeuge P. 18
- Le Pavé de Sars • Sars-Poteries P. 19
- L'Auberge le Temps des Mets • Wallers en Fagne P. 20



Le Cambrésis

p. 21 à 24

- La Buissonnière • Beauvois-en-Cambrésis P. 21
- Le Jeune Bois • Beauvois-en-Cambrésis P. 22
- Le Château de la Motte Fénelon • Cambrai P. 23
- La Flambée • Cambrai P. 24



Le Valenciennois

p. 25 à 37

- Chez Peppone • Denain P. 25
- Le Clos du Roy • Haveluy P. 26
- Le Saint-Christophe • La Sentinelle P. 27
- La Maison du Picon • Quiévrechain P. 28
- La Grignotière • Raismes P. 29
- La Table de Fred • Rombies-et-Marchipont P. 30
- Le Forestier • Saint-Amand-les-Eaux P. 31
- L'Auberge du Bon Fermier • Valenciennes P. 32
- L'Escargot • Valenciennes P. 33
- Le Grand Hôtel de Valenciennes • Valenciennes P. 34
- La Maison • Valenciennes P. 35
- La Planche à Pain • Valenciennes P. 36
- Novotel Valenciennes Aéroport • Valenciennes P. 37



Une semaine des Saveurs, pour déguster

Vous avez en main le guide de la Semaine des Saveurs, quatrième édition organisée par le service tourisme de la CCI.

Du 10 au 19 octobre, les meilleures tables du Grand Hainaut se mettent en quatre pour vous proposer des rendez-vous 'goûtus' avec le meilleur des produits du terroir : la Semaine des Saveurs est une semaine plaisir.

Cette Semaine met en exergue les produits du terroir selon le principe du circuit court : un intermédiaire ou deux au plus entre le producteur et le restaurateur. Une quarantaine de restaurateurs participent à l'opération.

Ils sont tous professionnels engagés dans une démarche qualité ou présents dans les guides gastronomiques.

La valorisation et le développement de la proximité des approvisionnements, du circuit court entre producteurs et consommateurs, fait partie de nos programmes spécifiques d'appui aux entreprises.

La CCI, en partenariat avec les deux Parcs naturels Scarpe Escaut et Avesnois et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais, aide les restaurateurs pour leur permettre de pérenniser ces relations commerciales directes.

Bravo à tous les professionnels qui participent à l'opération. Ils peuvent en attendre une reconnaissance supplémentaire de leurs talents et un partage apprécié des vertus de la bonne cuisine.

Francis Aldebert
Président
CCI Grand Hainaut



L'agriculture, une chance pour la gastronomie de notre région !



VOUS CHERCHEZ DES PRODUITS FERMIS ?

Les agriculteurs du réseau "Bienvenue à la ferme" vous ouvrent leurs portes ! Retrouvez-les sur le site

www.bienvenue-a-la-ferme.com/nord-pas-de-calais



LA QUALITÉ VOUS FAIT SIGNE... GOÛTEZ-LA !

Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine de la région Nord-Pas de Calais sur

www.goutezlaqualite.com

DEVENEZ FAN DE LA GASTRONOMIE DU NORD - PAS DE CALAIS (actus, infos, recettes....)

Venez partager vos expériences culinaires... sur  [lagastronomiedunordpasdecals](https://www.facebook.com/lagastronomiedunordpasdecals)



La Chambre d'agriculture de région du Nord - Pas de Calais accompagne les professionnels de la restauration dans leur recherche de produits locaux.

Rendez-vous sur

www.offrealimentaire-npdc.com

ou contactez la **Chambre d'agriculture de région du NORD - PAS DE CALAIS**

56 avenue Roger Salengro - BP 80039

62051 Saint-Laurent Blangy Cedex

T. 03 21 60 57 86

ou par mail à contact@saveurs-npdc.fr

LA PEN'TIÈRE

Sophie et Arnaud DENIS

21 route d'Etroeungt

59440 AVESNELLES

T. 03 27 61 03 45

www.lapentiere.com

lapentiere.avesnelles@gmail.com

Restaurant fermé le samedi midi



Vous propose son menu à 28 € TTC (hors boissons) :

- Gaufre au Maroilles et sa salade de chicons
- Filet mignon de porcelet à la bière des Jonquilles et au pain d'épices maison, pommes de terre au four, pomme aux épices
- Crème brûlée au Spéculoos et sa boule glacée à la chicorée



Viande : Boucherie Auldy,
Aulnoye-Aymeries

Pommes de terre : Ferme Dehaussy,
Bazuel

Bière : Brasserie du Baron, Gussignies

Maroilles : Ets Delambre, Marbaix

LE VAUBAN**Isabelle CARPENTIER****7 rue Vauban****59440 AVESNELLES****T. 03 27 61 05 87**

Restaurant ouvert les midis du dimanche au jeudi, vendredi toute la journée et le samedi soir



Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :

- Feuilleté au Maroilles
- Filet mignon à la boulette d'Avesnes
- Ch'tiramisu



Maroilles : Ferme du Pont des Loups, Saint-Aubin

Bière de l'Abbaye, Hautmont

LE RESTAURANT DU LAC

Philippe DETOURBE

Station Touristique du ValJoly

59132 EPPE SAUVAGE

T. 03 27 61 84 61

www.lerestaurantdulac.com

contact@lerestaurantdulac.com

Restaurant fermé les mardi et mercredi



Vous propose son menu à 35 € TTC (hors boissons)

- Crème mousseuse d'endives, cappuccino à la bière et gressini au haddock.
- Filet de sandre rôti, purée fumée au bois de hêtre, effeuillé de choux de Bruxelles émulsion choux rouge
- Cramique façon pain perdu, pomme au parfum de Genièvre glace Spéculoos



Pommes de terre : Albert Decaux, Comines

Pommes : La Pommeraie du Courtil, Beugnies

L'ORÉE DU BOIS**Anne LEBEAU****9 rue de Starchon****59132 EPPE SAUVAGE****T. 03 27 61 80 69***Restaurant fermé le mercredi*

Vous propose son menu à 28 € TTC (hors boissons)

- Terrine de lapin maison et sa confiture d'oignons
- Cuisse de canard aux poires
- Pain perdu aux pommes



Pommes : La Pommeraie du Courtil,
Beugnies

Bière Sauvageonne, Eppe Sauvage

LA PETITE FERME

Pascal DEUDON

104 rue Théophile Legrand

59610 FOURMIES

T. 03 27 60 04 29

la-taverne-saint-louis@wanadoo.fr

Restaurant ouvert tous les jours



Vous propose son menu à 20 € TTC (hors boissons) :

- Escavèche anorienne
ou
Tarte aux endives et à la boulette d'Avesnes
- Cassolette de lapin à la bière de Jenlain
ou
Bœuf braisé au cidre de Thiérache
- Verrine de crème chiboust aux pommes
ou
Pommes caramélisées, croûte Spéculoos
et sa glace vanille



Escavèche anorienne :

Mme Grandjean-Meulemeester

Primeur : Verger biologique, Ohain

Viande : Ferme du Pont de Sains

Bière : Brasserie Duyck

Pommes : Vergers du Baty

Cidre de Thiérache

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

AU BARON**Florence BAILLEUX****Rue Boulard****59570 GUSSIGNIES****T. 03 27 66 88 61****www.brasserieaubaron.com**

*Durant la Semaine des Saveurs, le menu est servi :
les 10 et 17 soirs, 11 et 18 midis et soirs, 12 et 19 midis.*



Vous propose son menu à 32 € TTC (hors boissons) :

- Samoussa aux courges et chèvre frais sur mesclun de salade et son miel ou Cassolette d'escargots à l'ail
- Râble de lapin au cidre, compote de pommes et ses pommes de terre grenailles ou Côte de porc au Maroilles, ses choux de Bruxelles et sa purée de pommes de terre
- Assiette de fromages (Potellois, boulette d'Avesnes, chèvre frais) et sa salade à l'huile de noix ou Riz au lait aux poires caramélisées



Chèvre : Ferme des Preutins, Preux-au-Bois

Maroilles, boulettes : Ferme du Pont des Loups, Saint-Aubin

Potellois : Ferme Hubert, Saint-Aubin

Miel : Ruchers de l'Avesnois, Bavay

Escargots : Ferme hélicicole de l'Avesnois, Croix-Caluyau

Cidre : Vergers bio d'Ohain, Ohain

Pommes, poires : Vergers Tellier, Le Quesnoy

LE LAUTREC

Hervé et Laurence SEILLE
27 rue du Général de Gaulle
59550 LANDRECIES
T. 03 27 77 24 10
www.lelautrec.fr
lelautrecresto@yahoo.fr

Restaurant fermé le lundi



Vous propose son menu à 23,50 € TTC (hors boissons)

- Salade avesnoise et toasts de pain d'épices au Maroilles
- Gibelotte de lapin au thym
- Duo tarte sucre et pommes de l'Avesnois



Légumes : Bernard Cottard, Fesmy le Sart
Pommes : M. & Mme Marache, Landrecies
Volaille-lapin : Mme Raverdy,
Fontaine-au-Bois

LA TABLE D'OLIV'**19 route de Valenciennes****59530 LE QUESNOY****T. 03 27 26 76 42****latabledoliv@hotmail.fr**

Restaurant fermé le lundi toute la journée et mercredi soir, jeudi soir, dimanche soir



Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :

- Mise en bouche, velouté d'endives, toasts de saumon fumé
- Ravioles d'andouillette sur lit d'endives caramélisées, sauce au Maroilles
ou
Gratinée de Saint-Jacques, saveur d'antan
- Tournedos de filet mignon en croute de Spéculoos aux deux pommes, courgette grillée farcie, pomme Anna, millefeuille de céleri
- Saint-Honoré vanille - chocolat



Fruits et légumes : Les primeurs de l'Avesnois, Orsinval

Maroilles : Fromagerie Druesnes, Maroilles

Andouillettes : Ets Blondiau, Croix-Caluyau

Pommes : Vergers Tellier, Le Quesnoy

Pommes de terre et bière : La Ferme des Traditions, Quérénaing

LE CHÂTEAU DE LA MOTTE

Franck PLATEAU

16 rue de la Motte

59740 LIESSIES

T. 03 27 61 81 94

www.chateaudelamotte.fr

contact@chateaudelamotte.fr

Restaurant fermé le dimanche soir et le lundi midi



Vous propose son menu à 32 € TTC (hors boissons) :

- Aiguillette de raie en gelée d'escavèche
- Croustille d'escargots de pays à l'ail fumé d'Arleux
ou
Dos de sandre à la confiture d'échalote
- Poulet de Licques en pot au feu de légumes oubliés
ou
Côtelette de saumon à la bière de l'abbaye de Maroilles
- Flan de réglisse chocolat au sirop de thé vert
ou
Cramique perdu, glace au Spéculoos



Producteur des légumes oubliés :

Le Jardin d'Eugénie, Liessies

Abbaye de Maroilles : M. Contesse,
Boulogne / Helpe

AUBERGE DU CROISIL**Edgard DUCROCQ****Lieu-dit "Le Croisil" • Route de Maroilles****59530 LOCQUIGNOL****T. 03 27 34 20 14**www.aubergeducroisil.fredgardducrocq@yahoo.fr

Restaurant fermé le lundi toute la journée sauf férié, dimanche soir et mardi soir



Vous propose son menu à 28 € TTC (hors boissons) :

- Goyère au Rond de Quesne
- Mijoté de porc du pays à la bière de Jenlain
- Assiette de fromages de l'Avesnois
- Crumble aux pommes et rhubarbe

La goyère, le mijoté et le crumble sont élaborés à l'Auberge du Croisil par Serge et Jean-François.



Viande : Boucherie Andries, Maroilles

Fromage : Lycée Agricole, Le Quesnoy

Pommes : Vergers Tellier, Le Quesnoy

LA TABLE D'ÉRIC

Eric BONIES

21 route d'Avesnes

59720 LOUVROIL

T. 03 27 61 44 56

latable.eric@free.fr

Restaurant fermé le lundi, mardi soir et samedi midi



Vous propose son menu à 29 € TTC (hors boissons) :

- Salade de chèvre frais bio et au miel
- Veau de la ronde des fosses, chicons braisés et écrasée de pommes de terre
- Poire pochée à la bière des Jonquilles, glace caramel beurre salé



Formage : Chèvrerie du bocage, Le Favril

Miel : Rûches de l'Avesnois, Bavay

Viande : Boucherie Bran, Maubeuge

Bière : Brasserie du Baron, Gussignies

LE TEMPS DES METS**Sylvain MEYNCKENS****42 Grand Rue****59550 MAROILLES****T. 03 27 77 96 48****www.letempsdesmets.e-monsite.com****ansypo@neuf.fr***Restaurant fermé le mercredi, samedi midi et dimanche soir*

Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :

- Fondue à la Tomme d'Orchies
- Râble de lapin farci au chèvre frais et sa sauce au miel de l'Avesnois
- Crumble pomme-poire-Spéculoos



Fromage : Ferme des Preutins, Preux-au-Bois

Pommes : Vergers Tellier, Le Quesnoy

Produit local de Maroilles : Léon Loiseau, direct producteur

L'ATELIER 117

Frédéric et Sonia LECAT

Hôtel-Restaurant Best Western L'Atelier 117

117, avenue Jean Jaurès

59600 MAUBEUGE

T. 03 27 62 15 00 • F. 03 27 65 64 70

www.latelier117.com

bestwestern@latelier117.com

Restaurant fermé le vendredi soir et dimanche soir



Vous propose son menu à 23 € TTC (hors boissons) :

- Mesclun de salade, madeleine au Maroilles et gelée de fruits rouges
- Rouelle de cochon braisée pommes et cidre de l'Avesnois
- Tarte au sucre, glace à la chicorée



Fruits et légumes, produits fermiers :

Valérie et Bruno Lemire, Hargnies

Maroilles : Ferme des Bahardes, Étrœungt

Primeur : Aux Halles, Feignies

Boissons non alcoolisées : Cidre de l'Avesnois, Ets Contesse, Boulogne/Helpe

LE GRAND HÔTEL**Isabelle MARSZOLIK****1 porte de Paris****59600 MAUBEUGE****T. 03 27 64 63 16**www.grandhotelmaubeuge.frgrand.hotel.maubeuge@wanadoo.fr*Restaurant ouvert tous les jours midi et soir*

Vous propose son menu à 26 € TTC (hors boissons) :

- Œuf poché au Maroilles
ou Gratin de moules à la fondue de chicons
- Poularde fermière à la bière des Jonquilles
ou Escavèche de saumonette, frites maison
- Tarte aux pommes à l'ancienne
ou Crème brûlée à la chicorée

Les plats sont entièrement "faits maison".

**Fruits, légumes et Maroilles :****Au fruitier, Maubeuge****Bière : Brasserie du Baron, Gussignies**

LE PAVÉ DE SARS

Fanny et Christophe BZEROVSKA

126 rue Jean Jaurès

59216 SARS-POTERIES

T. 03 27 61 63 20

www.restaurantlepave.fr

christophe.lepave@orange.fr

Restaurant ouvert du mardi midi au vendredi midi,
vendredi et samedi soirs et dimanche midi



Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :

- Amuse-bouche
- Flamiche au Maroilles du Pont des Loups
- Parfait de volaille, crème de poireaux au chèvre frais
- Brioche perdue, pommes caramélisées et sa glace vanille



Maroilles : Ferme du Pont des Loups, Saint-Aubin

Chèvre : La Chévrerie du Plat de Bois, Saint-Waast

Boissons non alcoolisées :

Pomméraire du Courtil, Beugnies

Pommes : Les Vergers de la Taille Pionne, Sars-Poteries

Miel : Miel de l'Avesnois

Bière : Brasserie du Baron, Gussignies

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

AUBERGE LE TEMPS DES METS**Bertrand DUSSART****34 A rue Nicolas Despret****59132 WALLERS EN FAGNE****T. 09 51 56 54 46****bertrandbasket@laposte.net***Restaurant fermé le dimanche soir et le lundi journée.**Vous propose son menu à 19,80 € TTC (hors boissons) :*

- Ficelle picarde
ou terrine maison
- Steak à la bière du Baron de Gussignies
ou Filet de poulet au Maroilles
- Patrouillard (tourte aux pommes de l'Avesnois)

**Maroilles** : Ferme du Pont de Sains**Fruits et légumes** : Vergers Bio, Ohain**Bière** : Brasserie du Baron, Gussignies

LA BUISSONNIÈRE

Jean DUBRAY

92 rue Victor Watremez

59157 BEAUVOIS-EN-CAMBRESIS

T. 03 27 85 29 97

www.buissonniere-restaurant-beauvois.fr

la.buissonnerie@orange.fr

Restaurant fermé le lundi journée, les mercredi et dimanche soirs



Vous propose son menu à 23 € TTC (hors boissons) :

- Cassolette d'escargots de Radinghem
à la bière Vivante
ou
Andouillette et crème de Maroilles
- Pièce de bœuf poêlée à la Tomme de Cambrai
ou
Paleron braisé à l'ancienne aux Crosnes
et endives confites
- Crème brûlée à la chicorée Leroux
ou
Millefeuille aux fraises, crème de rhubarbe



Andouillettes : Blondiau, Croix Caluyau

Bière : Brasserie du Cateau,
Le Cateau-Cambrésis

LE JEUNE BOIS**Bruno PASQUIER****Lieu-dit "Le Jeune Bois"****59157 BEAUVOIS-EN-CAMBRÉSIS****T. 03 27 85 09 63**www.lejeunebois.frle-jeune-bois-restaurant@orange.fr*Restaurant fermé le lundi et le soir du mardi au vendredi**Vous propose son menu à 20 € TTC (hors boissons) :*

- Goyère de Valenciennes et sa petite salade d'endives
ou Gratin d'andouillette aux pommes et au Maroilles
ou Salade flamande aux harengs fumés
- Carbonade de bœuf à la bière de Jenlain
ou Lapin à la chicorée
ou Potjevleesch maison
- Ch'tiramisu au Spéculoos
ou Bavaois au pain d'épices
ou Tarte au sucre

**Viande** : Lesage, Bevillers**Légumes** : Ferme du Tronquoy,
Montigny-en-Cambrésis**Bière** : Brasserie Duyck, Jenlain

LE CHÂTEAU DE LA MOTTE FÉNELON Restaurant le 109

Allée Saint-Roch - Square du Château
59400 CAMBRAI

T. 03 27 83 61 38 • F. 03 27 83 71 61

www.cambrai-chateau-motte-fenelon.com

contact@cambrai-chateau-motte-fenelon.com

Restaurant fermé le dimanche soir



Vous propose son menu à 29 € TTC (hors boissons) :

- Royal de foie gras aux pistaches
ou
Tartine de pain d'épices au mascarpone,
saumon fumé du Val de Lys
- Carré de porc Codonou au miel de l'Avesnois
ou
Brandade de lieu de ligne, patate douce
et pistou coriandre
- Parfait pêche blanche, crème fouettée au basilic
ou
Millefeuille framboise, fenouil confit



Saumon fumé : Fumage du Val de Lys, Roncq

Carré de porc codonou : Porcs élevés à la graine de lin, Tilloy-les-Mofflaines

Poisson : Lieu jaune de ligne, Sars et Rosières

LA FLAMBÉE

Frédéric DEPOMMIER

32 rue Alsace Lorraine

59400 CAMBRAI

T. 03 27 81 36 73

tangdepommier@free.fr

Restaurant fermé le dimanche soir et le lundi



Vous propose son menu à 22 € TTC (hors boissons) :

- Croustillant à la Tomme de Cambrai ou au Maroilles ou Andouille de Cambrai sauce gribiche ou Duo de terrines au Genièvre de Houle ou Gratin de Saint-Jacques façon dieppoise
- Carbonade flamande ou Moules marinières ou Onglet sauce Maroilles ou Andouillette grillée (ou à la moutarde) ou Escalope gratinée au Maroilles ou Roulade d'endives au jambon blanc et bacon gratinée à la Tomme de Cambrai
- Tarte fine aux pommes ou chaud/froid de pommes, façon Suzette ou crème brûlée au Spéculoos ou assiette de fromages et son effeuillé d'endives ou Bêtise glacée (glace menthe chocolat, crème de Bêtise Despinoy)



Pommes de terre : Ets Capelle, Marquion

Endives : Ets Francis Pétriaux, Cantaing

Tomme de Cambrai : Ets Sauvage de Valicourt, Séravillers

Crème de Bêtises : Ets Despinoy, Fontaine Notre-Dame

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHEZ PEPONNE

5 rue du Maréchal Leclerc

59220 DENAIN

T. 03 27 31 47 92

chezpeppone@gmail.com

Restaurant fermé le dimanche



Vous propose son menu à 15 € TTC (hors boissons) :

- Toasts au Maroilles
- Pâtes aux quatre fromages
- Tiramisu au Spéculoos



Maroilles : Fauquet, Maroilles

LE CLOS DU ROY**Jeanine LEROY****Place des Patriotes****59255 HAVELUY****T. 03 27 44 08 81**www.restaurant-leclosduroy-haveluy.comleclosduroy59255@hotmail.fr*Restaurant ouvert tous les midis et vendredi - samedi soir**Vous propose son menu à 19 € TTC (hors boissons) :*

- Croustillant de l'Avesnois
ou
Œuf poché sur toast au Maroilles
- Escalope de poulet à la Choulette ambrée
et sa tombée d'endives
ou
Côte de porc au Maroilles et sa garniture
- Crème brûlée à la vanille et à la chicorée
ou
L'grosse Tièt d'Haveluy au Spéculoos

**Fromage :** Maroilles AOP**Bière :** Brasserie La Choulette à Hordain

LE SAINT-CHRISTOPHE

1082 avenue Jean Jaurès

59174 LA SENTINELLE

T. 06 12 62 49 48

www.le-saint-christophe.com

lesaintchristophe59174@gmail.com

Restaurant fermé le dimanche



Vous propose son menu à 31,90 € TTC (hors boissons) :

- Cylindre de pommes de terre, cœur fondant au Maroilles, coulis de cresson et herbes fraîches
- Lapin à la bière, compotée de choux rouge, endives au vinaigre de betterave, écrasée de Rattes du Touquet
- Merveilleux à la chicorée, fruits de la passion et tuiles de Carambar

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à base de produits bruts et frais.



Volailles : Arlette Carpentier et ses fils, Wagnies-le-Grand

Légumes : La ferme du Major, Raismes

Produits régionaux : Maroilles, chicorée, Carambar

LA MAISON DU PICON

Caroline CARON

16 rue Jean Jaurès

59920 QUIEVRECHAIN

T. 03 27 45 41 44

www.lamaisondupicon.fr

maisondupicon@orange.fr

Restaurant fermé le lundi



Vous propose son menu à 24 € TTC (hors boissons) :

- Velouté de potiron au Maroilles fermier
- Côte de porc fermier laqué à la poire/Cognac, gratin dauphinois quaroubain et poire à la Kriek
- Tarte tatin maison, crème glacée Spéculoos



Pommes de terre : Quarouble

Porc : Ferme du Grand Porche, Quarouble

Maroilles : Maroilles de Cerfont

Fruits et légumes : Vergers Tellier

Cognac : Poire cognac, Caves de l'Abbaye, Saint-Amand-les-Eaux

LA GRIGNOTIÈRE

Pascal COULON

6 rue Jean Jaurès

59590 RAISMES

T. 03 27 36 91 99

www.la-grignotiere.com

lagrignotiere@free.fr

Restaurant fermé le lundi, samedi midi et dimanche soir



Vous propose son menu à 75 € TTC (hors boissons) :

- Œuf de poulette poché basse température façon Welsch, crème de pavé de Roubaix
- Poitrines de pigeons rôties et cuisses confites au jus, carottes jaunes et poêlée de champignons
- Flan traditionnel à la chicorée, glace au Spéculoos



Pavé de Roubaix : César Losfeld, Roubaix
Volaille : Pigeonord Haute France, Orchies

LA TABLE DE FRED**Frédéric POIX****4 rue de l'Église****59990 ROMBIES-ET-MARCHIPONT****T. 03 27 27 10 31**www.latabledefred.frlatabledefred@gmail.com*Restaurant fermé le lundi**Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :*

- Quiche aux escargots et poireaux
- Suprême de poulet fermier au Maroilles et son panier de frites et légumes de saison
- Baba et sa nage de fruits de saison et sa quenelle de crème glacée

*Nous vous conseillons**la Bière* Cuvée des Jonquilles.***Escargots** : Ferme Hélicicole, Radinghem**Poireaux** : Ferme Delvallée, Rombies et Marchipont**Poulet** : Ferme Dupont**Frites** : Ferme Desmedt, Curgies**Farine** : Moulin de Sebourg**Bière** : "La Jonquille" Brasserie du Baron, Gussignies

LE FORESTIER

1648 A route Fontaine Bouillon

59230 SAINT-AMAND-LES-EAUX

T. 03 27 21 60 00 • F. 03 27 48 51 72

www.forestierrestaurant.com

le.forestier@wanadoo.fr

Restaurant ouvert 7 jours/7 midi et soir



Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :

- Véritable Lucullus de Valenciennes, compotée de rhubarbe et toasts grillés
- Éventail de magret de canard, pomme miel et pain d'épices, déglacé au vinaigre de framboise et ses perles du Nord
- Quatre-quart aux fruits d'automne et sa boule de glace à la chicorée

Les plats sont entièrement "faits maison" et élaborés sur place à base de produits bruts.



Rhubarbe, pommes et endives :

André Defrance, Landas

Miel : Jean-Marie Befve, Rosult

L'AUBERGE DU BON FERMIER

Thierry BEINE

64 rue de Famars

59300 VALENCIENNES

T. 03 27 46 68 25

www.bonfermier.com

beinethierry@hotmail.fr

Restaurant ouvert tous les jours de la semaine



Vous propose son menu à 49,50 € TTC (hors boissons) :

- Goyère aux escargots au Maroilles Leduc
- Poularde Licques à la crème de whisky et queues d'écrevisses
- Crème brûlée à la chicorée Leroux



Maroilles : Leduc

Volaille : Volailles de Licques

Chicorée : Chicorée Leroux, Orchies

L'ESCARGOT

Hugues TENEUR

34 place d'Armes

59300 VALENCIENNES

T. 03 27 46 29 61

www.restaurantlescargot.fr

info@restaurantlescargot.fr

Restaurant ouvert tous les jours



Vous propose son menu à 27,90 € TTC (hors boissons) :

- Dégustation de langue Lucullus
ou
Dégustation de chèvre frais et tiède de M. Derchez
- Filet mignon de porc au Maroilles, endives
braisées, pommes de terre Charlotte dorées
ou
Waterzoï de la Mer du Nord
- Parfait glacé à la chicorée
ou
Tarte au sucre et sa glace au Spéculoos

Les plats sont entièrement "faits maison".



Fromage : Chèvrerie du plat de Bois, Saint-Waast-la-Vallée

Dessert : Chicorée Leroux, Orchies

LE GRAND HÔTEL DE VALENCIENNES

Le Hans Cuisine Gourmande

8 place de la Gare

59300 VALENCIENNES

T. 03 27 46 32 01

www.grand-hotel-de-valenciennes.fr

grandhotel.val@wanadoo.fr

Restaurant ouvert tous les jours midi et soir



Vous propose son menu à 28 € TTC (hors boissons) :

- Langue de Valenciennes Lucullus maison et ses toasts
- Sauté de porc braisé à la Bière ambrée des Jonquilles Pommes vapeur et endives braisées
- Ch'ti Café Gourmand maison (mini carpeaux maison, petite compote de pommes de l'Avesnois à la cannelle et à la vanille, verrine de mousse à la chicorée et son Spéculoos)



Producteurs : Vergers Tellier,
Le Quesnoy et Bocquet,
Saint-Amand-les-Eaux

LA MAISON

Sylvie SORIS

18 rue de Hesques

59300 VALENCIENNES

T. 03 27 33 71 18

www.lamaisonvalenciennes.fr

ssoris@laposte.net

Restaurant fermé les dimanche soir, lundi midi et mardi



Vous propose son menu à 33 € TTC (hors boissons) :

- Cassolette d'écrevisses gratinées au Vieux Lille
- Pavé de bœuf à la crème de genièvre accompagné de son chou à la bière de Germinal et son gratin de pommes de terre au Camembert
- Pomme du Nord confite à la gelée de coing et son caramel parfumé au miel



Produits frais achetés sur le marché de Valenciennes aux producteurs locaux

LA PLANCHE À PAIN**Alain QUARREZ****1 rue d'Oultreman****59300 VALENCIENNES****T. 06 27 46 18 28**www.laplancheapain-restaurant.frlaplancheapain@wanadoo.fr*Restaurant fermé le dimanche soir, le lundi*

Vous propose son menu à 25 € TTC (hors boissons) :

- Terrine de lapin façon Potjevleesch
- Bavette de bœuf au Maroilles
- Soufflé glacé à la chicorée



Fromage : Maroilles Fauquet, Forbais

Chicorée : Chicorée Leroux, Orchies

NOVOTEL VALENCIENNES AÉRODROME

Parc de l'aérodrome Est

59300 VALENCIENNES

T. 03 27 21 12 12

www.novotel.com

h0456@accor.com

Restaurant fermé le samedi midi et dimanche midi



Vous propose son menu à 24 € TTC (hors boissons) :

- Aumônière d'endives au Maroilles, crème de Genièvre
- Carbonade flamande à la bière de Jenlain
- Panna cotta aux Bêtises de Cambrai



Fromage : Maroilles AOP

Bière : Brasserie de Jenlain

Confiserie : Bêtises de Cambrai



Réveillez vos papilles en Avesnois !



Fiers de l'identité culinaire de l'Avesnois, les producteurs et artisans du territoire travaillent ensemble pour promouvoir et valoriser les produits locaux dans le but de vous faire partager les saveurs de nos terroirs.



La Zébronne
AVESNELLES
00333 27 81 03 45

La Laiterie
LANCREDES
00333 27 77 24 10

Le Moulin
QUEIGNES
00333 27 86 88 81

Le Moulin de la Ferme
SAINT POTIERES
00333 27 81 83 20

Le Domaine de la Ferme
MAROLLES
00333 27 77 96 48

Le Domaine de la Ferme
TRELON
00333 27 59 73 34

Le Domaine de la Ferme
MALEBUEGE
00333 27 84 83 18

Le Domaine de la Ferme
LE QUEIGNOY
00333 27 48 55 28

Le Domaine de la Ferme
LESSES
00333 27 81 81 94

Le Domaine de la Ferme
MAROLLES
00333 27 77 86 15

Le Domaine de la Ferme
VALLEYS EN FACHE
00333 21 56 34 46



Un réseau de commerçants associés au Parc naturel régional de l'Avesnois pour promouvoir et valoriser les produits locaux.



Le Domaine de la Ferme
REALFORT
00333 24 87 82 78

Le Domaine de la Ferme
ESLAINES
00333 27 81 83 12

Le Domaine de la Ferme
CROIX CALVAUX
00333 27 77 36 07

Le Domaine de la Ferme
VALLEY EPPE SAUVAGE
00333 27 86 88 87

Le Domaine de la Ferme
ETREUNEZ
00333 27 59 24 06

Le Domaine de la Ferme
FOURMES
00333 27 83 83 83

Le Domaine de la Ferme
GUSSENGES
00333 27 86 88 81

Le Domaine de la Ferme
LE QUEIGNOY
00333 27 26 29 06

Le Domaine de la Ferme
LE QUEIGNOY
00333 27 26 29 40

Le Domaine de la Ferme
MAROLLES
00333 27 84 85 88

Le Domaine de la Ferme
MALEBUEGE
00333 27 84 83 71

Le Domaine de la Ferme
MALEBUEGE
00333 27 86 88 11

Le Domaine de la Ferme
CROIX
00333 81 86 87 18

Le Domaine de la Ferme
SAINT ALPHONSE
00333 27 67 84 08

Le Domaine de la Ferme
SAINT DU NORD
00333 27 59 82 24



Plus d'infos sur :

www.parc-naturel-avesnois.fr

T. 03 27 77 51 60



55 communes du Douaisis et du Valenciennois sont classées Parc naturel régional Scarpe-Escaut parce qu'elles possèdent un patrimoine (naturel, paysager, culturel) hors du commun.

Elles sont accompagnées pour mener des actions de préservation et restauration des milieux naturels, sensibiliser les publics à la biodiversité, ou privilégier un développement économique qui valorise les ressources naturelles locales et dont les retombées économiques bénéficient au territoire. C'est dans ce cadre que les circuits courts (contact direct entre le producteur et le consommateur ou un intermédiaire maximum) sont encouragés.

Le terroir ne manque pas d'atouts ! De la bière artisanale, aux endives de terre en passant bien sûr par la chicorée, le fromage, le miel ou les gaufres fourrées, les gourmets trouveront de quoi se régaler avec des douceurs salées et sucrées !

Vous pouvez vous aussi découvrir ces produits locaux en vente directe soit à la ferme soit sur les marchés. Consultez le "Carnet des producteurs" édité par le Parc naturel et disponible dans les offices de tourisme ou téléchargeable sur le site internet du Parc. Découvrez également les saules de bronze, d'argent et d'or attribués par des habitants du Parc aux producteurs et aux restaurateurs chaque année lors du Jury des Fins Gourmets !

Vous préférez déguster les produits locaux directement cuisinés par les chefs du territoire ? Découvrez les restaurateurs engagés dans la semaine des saveurs ou l'opération "Menus Scarpe-Escaut" !

Rendez-vous sur **www.pnr-scarpe-escaut.fr** ou par téléphone au **03 27 19 19 70** pour tout savoir sur ces opérations et croquer le territoire !

Entrez chez les restaurateurs participants, dégustez, jouez et gagnez !

La Pent'ière • Avesnelles | Le Vauban • Avesnelles | Le Restaurant du Lac • Eppe Sauvage | L'Orée du Bois • Eppe Sauvage | La Petite Ferme • Fourmies | Au Baron • Gussignies | Le Lautrec • Landrecies | La Table d'Oliv • Le Quesnoy | Le Château de la Motte • Liessies | L'Auberge du Croisil • Locquignol | La Table d'Eric • Louvroil | Le Temps des Mets • Maroilles | L'Atelier 117 • Maubeuge | Le Grand Hôtel • Maubeuge | Le Pavé de Sars • Sars-Poteries | L'Auberge le Temps des Mets • Wallers en Fagne | La Buissonnière • Beauvois-en-Cambrésis | Le Jeune Bois • Beauvois-en-Cambrésis | Le Château de la Motte Fénelon • Cambrai | La Flambée • Cambrai | Chez Peppone • Denain | Le Clos du Roy • Haveluy | Le Saint-Christophe • La Sentinelle | La Maison du Picon • Quiévrechain | La Grignotière • Raismes | La Table de Fred • Rombies-et-Marchipont | Le Forestier • Saint-Amand-les-Eaux | L'Auberge du Bon Fermier • Valenciennes | L'Escargot • Valenciennes | Le Grand Hôtel de Valenciennes • Valenciennes | La Maison • Valenciennes | La Planche à Pain • Valenciennes | Novotel Valenciennes Aéroport • Valenciennes



(*) Tirage au sort et remise de lots organisés par la CCI Grand Hainaut. Les gagnants seront informés par lettre recommandée avec accusé de réception. Jeu gratuit réservé à la clientèle des restaurateurs participant à la Semaine des Saveurs du 10 au 19 octobre 2014.

Possibilité de participer sur simple demande.

Règlement complet déposé chez SCP DESZCZ-BENOOT, huissiers de justice à Valenciennes et disponible sur demande auprès de la CCI Grand Hainaut.

3, avenue Sénateur Girard • BP 80577 • 59308 VALENCIENNES Cedex • T. 03 27 513 136 • v.durez@grandhainaut.cci.fr

CCI GRAND HAINAUT

SIÈGE

3 avenue Sénateur Girard
BP 80577 - 59308 VALENCIENNES CEDEX
T. 03 27 513 513 - F. 03 27 513 210

www.grandhainaut.cci.fr

PRÉSENCES TERRITORIALES

Site de Cambrai : 5 Place de la République - BP 367 - 59407 CAMBRAI CEDEX

Site de Maubeuge-Feignies : Cité de l'Entreprise - Reflets - 95 rue de Neuf-Mesnil - BP 11 - 59750 FEIGNIES CEDEX

Site de Fourmies : Pôle Intercommunal de Développement Economique - ZAC La Marière - 2 rue du Général Chomel - 59610 FOURMIES

SIRET : 130 007 792 00018 - NAF : 9411 Z - N° TVA intracommunautaire : FR 65 130 007 792

