



DEFROIDMONT

159 Grand rue

59550 MAROILLES

33+(0)3 27 84 65 65 www.defroidmont.fr



La société DEFROIDMONT vous propose des spécialités agro-alimentaires salées ou sucrées. En frais ou en surgelés, leurs créations gastronomiques sont diffusées en France et en Europe. Avec plus d'une quarantaine de références et une production 100% française utilisant plus de 80% des matières premières de provenance locale, l'entreprise montre son attachement au terroir et à la qualité.

PRODUITS DE L'ENTREPRISE

Tarte au maroilles, farandole au maroilles, crottins de l'Avesnois, tarte au sucre et à la vergeoise...

AUTRES ACTIVITÉS

Vente en ligne www.defroidmont.fr, au magasin Boutique de l'Avesnois®, livraison à domicile.



Plus d'info sur les boutiques
www.parc-naturel-avesnois.fr



TARTE ENDIVES, MAROILLES, LARDONS



INGRÉDIENTS

200g Maroilles

40g beurre

2 endives

1 cuillerée à café de sucre

1 cuillerée à café de sel

3 oeufs

200g crème fraîche

60g lardons

PLAT POUR 6 PERSONNES

Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les 2 endives émincées dans le beurre, saupoudrer de sucre et de sel.

Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée.

Ajouter les endives, et les lardons. Recouvrir avec le Maroilles coupé en dés, puis verser 3 œufs battus avec 200g de crème fraîche. Saler et poivrer.

Enfourner 35 minutes à 210°C.

Servir tiède avec une salade



RESTAURANT «LE MORMAL»

29, rue du Pavé

59530 JOLIMETZ

33+(0)9 81 11 75 12 www.restaurant.lemormal.fr



Situé au centre du village de Jolimetz, proche de la forêt de Mormal, à 5 minutes du Quesnoy, venez découvrir une cuisine traditionnelle entièrement faite «maison».

Le chef a d'ailleurs obtenu le statut d'Artisan-cuisinier.

Engagé dans le réseau des Restaurateurs de l'Avesnois®, le chef travaille essentiellement en circuit court en valorisant les produits proposés par les producteurs locaux.

M et Mme Poisson vous accueillent entre amis, en famille, et lors de tout événement (anniversaire, baptême, mariage, départ à la retraite, repas d'affaire ou d'association...)

Un service traiteur est également possible.

L'été une terrasse vous attend à l'arrière du restaurant pour profiter d'un moment de détente dans le jardin. L'hiver les flammes du feu de bois vous réchaufferont.

Pour consulter la carte et pour toute réservation : www.restaurant-lemormal.fr ou notre page facebook **Le Mormal**.



Plus d'info sur les restaurateurs
www.parc-naturel-avesnois.fr



PASTILLA D'AGNEAU AUX POMMES ET À LA TOMME DU QUESNOY



INGRÉDIENTS

6 feuilles de pâte à Filo

1 kg de gigot d'agneau

1 échalote

1 gousse d'ail

1 dl de vin blanc

4 cl de Cognac

200 gr de Tomme du Quesnoy

2 pommes

Sel et poivre

PLAT POUR 6 PERSONNES

Tailler le gigot en dés de 1/2 cm.

Eplucher et émincer l'échalote et l'ail.

Eplucher et couper les pommes en petits dés.

Mélanger le tout en ajoutant le vin blanc et le Cognac. Assaisonner et mettre au frais 6h.

Râper la Tomme.

Couper en deux les feuilles de pâte à Filo. Les disposer en croix et mettre la farce au centre.

Ajouter la Tomme râpée au-dessus de la farce et fermer les pastillas.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourner 16 minutes à 180°C (Th 7).



LA FERME DU PONT DES LOUPS

2 rue du Pont des Loups

59440 SAINT AUBIN

33+(0)3 27 57 84 09 www.fermedupontdesloups.fr



La Ferme du Pont des Loups à Saint Aubin est une exploitation familiale spécialisée dans la production de Maroilles AOP. Elle propose aujourd'hui une gamme diversifiée de fromages au lait cru mais également des produits du terroir dans sa boutique labellisée **Boutiques de l'Avesnois®**.

PRODUITS DE LA FERME

Maroilles fermier AOP, Boulettes d'Avesnes, Dauphin, Crème de Maroilles, Flamiche au Maroilles, Tchiot Biloute, beurre, fromage blanc, Rouchi à l'échalote, baguette aux graines de moutarde, Vieux Lille, Bienfait, Carré frais aux herbes, Cœur du Pont des Loups.

AUTRE ACTIVITÉ

Accueil de groupes, visite famille, sur rendez-vous, couloir de visite dans la fromagerie, marché de producteurs d'avril à octobre. Plus d'info www.fermedupontdesloups.fr



Plus d'info sur les boutiques
www.parc-naturel-avesnois.fr

CRUMBLE AU BIENFAIT



INGRÉDIENTS

Le Bienfait de la ferme du Pont
des Loups

2 pommes granny Smith

Pain d'épices

Cannelle

60g de beurre

50g de pignons de pin

40g de noisettes

3 c à soupe de farine

3 c à soupe de mie de pain
d'épices

ENTRÉE POUR 6 PERSONNES

Emietter le pain d'épices.

Couper en petits dés les pommes, les faire sauter au beurre et assaisonner de cannelle.

Remplir le fond de chaque ramequin de cette préparation

Couper le Bienfait en petits dés. En ajouter dans les ramequins de façon à recouvrir les dés de pommes.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant le beurre, les pignons de pin, les noisettes, la farine et les miettes de pain d'épices.

Terminer de remplir le pot avec le crumble.

Passer au four 10 minutes à 180°



RESTAURANT «LE PAVÉ»

126 rue Jean Jaurès

59216 SARS POTERIES

33+(0)3 27 61 63 20 www.restaurantlepave.fr



Le Pavé de Sars vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial. Le chef vous propose une cuisine de terroir traditionnelle et moderne.

Au fil des saisons, découvrez un éventail de plats et appréciez les spécialités « faites maison ». De plus, Le Pavé de Sars renouvelle sa carte tous les 2 mois afin de vous faire bénéficier d'un large choix de saveurs.

AUTRE ACTIVITÉ

Pensez également à la salle de séminaire, au service traiteur, aux cours de cuisine et au club d'oenologie.

Pour consulter la carte : www.restaurantlepave.fr ou notre page facebook **Le Pavé de Sars**.



Plus d'info sur les restaurateurs
www.parc-naturel-avesnois.fr



PARFAIT DE VOLAILLE ET TUILE AU PARMESAN



INGRÉDIENTS

6 escalopes de volaille de
120g chacune,

huile,

1/2 litre de lait,

175 g de beurre,

140 g de farine,

muscade,

350 g de Maroilles,

3 gros poireaux,

100 g de parmesan,

100 g de mimolette
demi-vieille,

sel, poivre.

Facultatif : vinaigre balsamique, coulis d'herbes avec persil, basilic, huile d'olive .

Ustensile : feuille de cuisson
en silicone

ENTRÉE POUR 6 PERSONNES

Préparez une béchamel avec 40 g de beurre, 40 g de farine et 1/2 litre de lait. Salez, poivrez, ajoutez de la muscade puis faites fondre le Maroilles coupé en dés dans la sauce.

Faites cuire les escalopes de volaille dans un peu de beurre et d'huile. Quand les escalopes sont cuites, salez et poivrez et coupez-les en petits dés. Lavez et ciselez les poireaux et faites-les suer quelques instants dans du beurre. Mélangez volaille et poireaux à la béchamel. Réservez au chaud.

Préchauffez le four à 180°C et faites un crumble en travaillant du bout des doigts 100 g de beurre, 100 g de farine et 100 g de mimolette râpée, étalez sur une feuille de cuisson en silicone et faites cuire au four 10 minutes environ.

Baissez la température du four à 160°C. Sur la feuille de cuisson en silicone, déposez le parmesan et passez-le au four 5 ou 6 minutes. Cassez-le pour former les tuiles.

Servez le parfait de volaille en entrée, dans des pots à confiture, couvrez-les de crumble et décorez de tuiles au parmesan. Vous pouvez accompagner cette entrée d'un coulis d'herbes et d'une réduction de vinaigre balsamique.