

Du 25 MARS au 3 AVRIL 2022

Profitez du Printemps des Chefs pour découvrir
nos menus complets sans addition salée !

Réservez
votre table !

Menus Gourmands à

20
€

28
€

35
€

Un programme savoureux par les restaurateurs « Loisirs Gourmets »
du Pays de Saint-Omer et du Pays de Lumbres.

1 restaurant + 1 menu complet + 1 prix unique = Bon appétit !

Le Printemps des Chefs²⁰²²

Loisirs Gourmets ...

Avec nos 12 restaurateurs,
tous engagés dans une démarche qualité,
vous aurez les papilles qui frétilent !
Pour vos repas de famille, repas d'affaires et
vos séjours dans le Pays de Saint-Omer ...



Loisirs
Gourmets

Rendez-vous vite sur www.loisirs-gourmets.com

Partenaires :



Organisé par :



LE PRINTEMPS DES CHEFS ... du 25 MARS au 3 AVRIL ...

20 €

LE GROËT DE MARIE

Pudding à la mousse d'endive et maroilles
OU
 Filet de poisson du jour mariné, crème glacée à la carotte fumée

Crumble de cochon aux poireaux, Goudale et spéculoos, riz crémeux
OU
 Parmentier du pêcheur à la crème d'ortie et vin blanc

Sablé à la chicorée, mousse aux bêtises de Cambrai
OU
 Entremets miel pain d'épices et fromage blanc fermier

Cocktail de bienvenue avec ou sans alcool

Origine des produits : Produits laitier de la ferme du Mibu - Légumes de la Cressonnière de Tilques - Viandes de la boucherie Fagoo - Poisson du port de Boulogne-sur-Mer

Du 25 mars au 3 avril. Réservation conseillée.

BOUINGUEZ Sébastien / lognotdemarie.enfau.com / Fb : Restaurant Le Groët de Marie

9 place Roger Salengro
ARQUES
 03 21 11 13 47

20 €

CHARLIE'S CORNER

Tourte d'endives au maroilles
OU
 Salade composée du nord

Choucroute de la mer aux légumes du marais
OU
 Sauté de bœuf à la bière de Saint-Omer

Choux craquelin, pralin speculoos
OU
 Tiramisu aux poires caramel beurre salé

1 bière Saint-Omer 25cl ou 1 verre de vin ou 1 soft

Origine des produits : Endive de Saint-Omer - Carotte de Tilques - Bœuf des hauts de France

Du 25 mars au 3 avril. Réservation conseillée.

VINCETTE Benjamin / Fb : Charlie's Corner

2 rue Henri Dupuis
SAINT-OMER
 03 21 93 11 11

28 €

LE SAINT-SÉBASTIEN

Mise en Bouche

Oeufs cocotte aux crevettes grises, pain de campagne toasté
OU
 Gravlax de saumon à la betterave

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, fricassée de légumes du Marais
OU
 Filet mignon de porc, céleri au beurre noisette, jus d'échalote estragon

Parfait glacé à la chicorée, chapelure de pain d'épices
OU
 Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Cocktail Maison, 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge ou 1 bière

Origine des produits : Légumes de Clairmarais

Du 25 mars au 3 avril. Sauf dimanche soir.

DUHAMEL Janette

2 place de la Libération
BLENDÉCQUES
 03 21 38 13 05

28 €

L'HISTOIRE DE

Truite en gravlax, radis noir, pomme, vinaigrette cidre fermier colza
OU
 Brioche d'escargot poireaux persillade

Poisson du moment, mousseline carottes de Tilques moutarde crème parmesan
OU
 Joue de porc cuit basse température risotto d'épeautre shitakés

Sablé au miel de chez Barrère, crème vanille agrume
OU
 Poire rôtie, mousse chocolat noir, pralin, madeleine

2 verres de vin en accord

Origine des produits : Emme de Brunenbert - Ferme Narbert - Escargot de Radinghen - Cressonnière de Tilques - Boucherie Fagoo - Ferme d'Écou Eric Barrère - Franchise de l'Àa

Du 25 mars au 3 avril. Sauf lundi soir, mercredi, dimanche soir. Réservation conseillée.

BOGÉ Laurent / Histoire-de-restaurant.fr / Fb : L'histoire de

1 rue Henri Dupuis
SAINT-OMER
 03 21 98 14 38

28 €

LE STROM

Saumon confit, déclinaison de cresson du marais
OU
 Carottes de Tilques aux petits oignons

Papillote de la mer à l'ail des Ours et légumes racines
OU
 Fondant de porc aux champignons et pomme fondante

Poire, vanille et spéculoos
OU
 Crêpes flambées au Genièvre et agrumes

1 verre de vin choisi par le sommelier

Origine des produits : Fleurs et cresson J'ôt Titard marais de Saint-Omer - Carotte et oignons du Jardin de Serques - Ail des Ours - Légumes racines Mr Blary à Buyscheure - Parc Tour d'Étable à Fatignem - Champignons bio à Tilques - Genièvre de la distillerie Porsyn à Hauille

Du 25 mars au 3 avril. Servi tous les jours sauf samedi midi et dimanche soir

LECLERC Pierre / Fb : Le Strom Saint-Omer

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

28 €

CHÂTEAU DE TILQUES

Mise en Bouche

Tarte fine aux épinards, Magret fumé et champignons de paris, sauce soubise
OU
 Cannelloni de volaille braisée aux endives, mesclun de salade réduction de jus d'orange

Dos de cabillaud en croûte de basilic, nage façon soupe au pistou
OU
 Pastillas d'agneau à la menthe, tajine de légumes des marais aux amandes

Parfait glacé à la bergamote, sablé aux graines de sésame, crème anglaise
OU
 Biscuit roulé poire chocolat poire brûlée et chocolat chaud

1 Bière Saint-Omer ou 1 verre de vin Blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 boisson sans alcool

Origine des produits : Légumes issus de nos marais et de nos campagnes locales - Volaille de Lièges

Du 25 mars au 3 avril. Sur réservation. Uniquement le soir (sauf dimanche).

BIAREZ François / tilques.najeti.fr / Najeti Hôtel Château Tilques

12 rue du Château
TILQUES
 03 21 88 99 99

... EN PAYS DE SAINT-OMER ET PAYS DE LUMBRES ...



28 €

LA BAGUERNETTE

Feuilleté au Batistin et légumes de printemps
OU
Velouté de courgettes
et lentilles corail au cumin.

Fondant de poulet farci aux cèpes.
Carottes rôties, écrasé de pommes de
terre, sauce forestière

Truite à la Grenobloise, Blettes sautées à
l'ail, riz, câpres, persil, citron et croutons.

Courge farcie. Champignons,
noisettes, riz, quinoa, féta.

Ananas rôti et caramélisé, glace vanille,
crumble OU Cheesecake citron et citron
vert, biscuit aux gaufres et spéculoos,
mangue, kiwi et passion.

Cocktail maison ou bière de l'abbaye de
Clairmarais ou jus de pomme artisanal.

Origine des produits : Bière de l'Abbaye de Clairmarais -
Jus de pomme artisanal de Natur'pois à Nortkerque -
Genièvre de Houlle - Légumes de Clairmarais et du
marais - Gaufres de la biscuiterie Bourdon

Du 25 mars au 3 avril. Réservation conseillée.
Tous les midis + les vendredis et samedis soirs.

3 rue du Marais
CLAIRMARAIS
03 21 39 33 92

LEIEU Hervé / labaguernette.fr / Fb : La Baguernette by Isnor



28 €

LE LODGE / RISTANDÈL

Déclinaison de betteraves
avec ses jeunes pousses

Croquettes de Bergues
sur son lit de jeunes pousses

Suprême de volaille braisée,
fricassée d'asperges et rattes

Tartare de Boeuf
frites de nos régions

Carottes de Tilques
façon carrot cake
OU Mi-cuit au chocolat
glace au spéculoos

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse 50 cl

Origine des produits :
Volaille de Licques - Carottes de Tilques - Roite du Touquet
Fromage de Bergues - Pommes de terre de région

Du 25 mars au 3 avril.
Le midi à la brasserie "LE RISTANDEL"
et le soir au restaurant "LE LODGE"

Chemin des Bois, Acquin Westbecourt
LUMBRES
03 21 11 42 42

DUVAL Geoffrey / golf.nojeh.fr



28 €

L'INDUSTRIE

Tarte fine au chèvre et Escargots
conçassé de tomates aux herbes fraîches

Dos de Merlu blanc et son coulis d'ail
des Ours, crumble Parmesan

Matelote de Cabillaud Audomaroise
à la bière blanche OU
Filet de Volaille "cuit à base température"
lard fumé, tome de St Omer, légumes rôtis

Déclinaison de fromages terroir
et son pain maison

Douceur fraises
(maccaron, crème chiboust, fraises,
sorbet, tuile chocolat sésame)

Le Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Origine des produits : Marée en direct de Boulogne -
Bière St Omer - Escargots de Radinghem - Fromage de
chèvre de Fromecourt - Volaille de Licques ou Marbecque
Légumes Audomarois chez la Fraiserie de l'Aa St Omer -
Sorbet Artisanal Givré du Carnet - Fromages "Sélection
du maître Affineur" de la ferme Audomaroise

Du 25 mars au 3 avril. Réservation conseillée.

22 rue Louis Martel
SAINT-OMER
03 21 11 51 35

CHOQUET Jérémy / lindustriehotelaudomarois.com / Fb : Restaurant hôtel l'industrie



28 €

LA SAPINIÈRE

Mise en bouche du jour

Flan de petits pois au lard grillé
OU
Croustade de sardines

Côte de cochon Abotia sauce au
Maroilles et légumes printanniers

Waterzoï d'égelfin, riz aromatisé
et julienne de légumes.

Parfait glacé
à la Bêtise de Cambrai

Brioche maison
façon pain perdu.

1 bière pression Blonde ou 1 verre de Sauvignon Blanc
ou 1 verre de Pinot Noir ou 1 soft et 1 Café ou 1 Thé

Origine des produits : Bière de l'Abbaye de Clairmarais
Poisson de la maison Martin à Boulogne
Légumes des Jardins d'Ici de la maison Charlet

Du 25 mars au 3 avril midi et soir.
Fermé le dimanche soir et le lundi midi.

12 route de Setques
WISQUES
03 21 38 94 00

RETAUX Guillaume / sapiniere.net / Fb : lasapinierewisques



35 €

A LA FERME LOISEL

Mise en bouche

Marbré de Foie Gras et
Magret de canard fumé
compotée d'oignons au cassis

Burger revisité au saumon fumé,
avocat, crevettes grises
zestes de citron vert

Dos de Skrei en croûte d'herbes,
risotto, légumes de saison,
beurre blanc citronné

Dodine de volaille, duxelles de
champignons, sauce brune

Parfait glacé au Houlle
citron cassonade

2 verres de vin en accord

Origine des produits : Volaille de Licques - Distillerie de
Houille, légumes de chez Bédague à Tilques et Courbot
(permaculture) à Houille

Du 25 mars au 3 avril.
Du mercredi soir au dimanche midi

11 rue Hellebroucq
HOULLE
03 21 95 35 24

LOISEL Philippe / fermeloisel.com / Fb : alafermeloisel



35 €

AU RALLYE D'ARTOIS

Mise en bouche du moment

Méli Mélo printanier et
ses St Jacques poêlées

Feuilleté d'asperges,
crème au Batistin

Dos de Cabillaud Skrei, déclinaison
de poireaux de Tilques

Suprême de volaille de Licques
au genièvre fruits rouges

Chtramisou poire caramel
OU Baba au Genièvre
citron, cassonade

2 verres de vin en accord

Origine des produits : Fromage ferme du Mûlu à
Talinghem - Poisson Demame à Boulogne-sur-Mer,
Volailles de Licques - Légumes de Tilques Antoine
Helkebold et Alexandre Bédague - Distillerie Parsyn

Les 25, 26 mars et 1er et 2 avril midis et soirs.
Les 28, 29 et 31 midis

31 route de Watten
HOULLE
03 21 93 12 82

GFELLER Elisabeth et Gérard / rallyedartois.com