



# Repas à la ferme auberge



Dans l'ancienne étable restaurée, vous dégusterez nos spécialités régionales, préparées à partir des produits de la ferme.

## Entrée:

- Flamiches à l'oignon
- Flamiches aux courgettes
- Flamiches aux poireaux
- Ficelle Picarde
- Bouchée à la reine
- Aumônière garnie (fondue de légumes et crêpe)
- Jardinière de saison (crudités + terrine maison + œuf)
- Velouté de carottes
- Velouté de tomates

## Menu au choix

### Plat principal:

- Poulet gratiné
- Poulet au cidre
- Coq à la bière
- Potchevesch
- Rôti de porc au beurre de moutarde
- Rôti de porc au cidre

## Dessert:

- Tarte aux fruits
- Tarte au liboulli
- Tarte à la compote
- Clafoutis
- Gâteau poires-chocolat
- Génoise aux fruits rouges

Même menu pour le groupe entier, à définir lors de la réservation

## TARIFS (service compris)

### **Repas complet avec boissons et café:**

entrée + plat + dessert + une bouteille de Bordeaux pour 4 + cidre maison + café

**\*Plus de 30 personnes: 18,50 €**

\*De 21 à 30 personnes: 18 €

\* De 10 à 20 personnes: 19,50 €

Enfants (moins de 12 ans): 12 €

Conducteur autocar gratuit pour plus de 40 pers

### Suppléments:

Cocktail du Gourmet Champêtre: 4 €

Pommeau maison: 3,50 €

Vin de noix ou kir au cidre: 3 €

Deuxième entrée: 3 €

Salade aux lardons: 2 €

Plateau de fromages régionaux (à volonté) : 4 €

Trio de fromage et sa salade verte: 5 €

Bouteille de Bordeaux supplémentaire: 12 €

Bouteille de vin blanc sec: 12 €



Tarifs groupes valables du lundi au vendredi, midi et soir.

### **Pour vos réunions et séminaires,**

supplément de 7 € avec café d'accueil, jus de fruits, paperboard, écran.

Accès **WI-FI** gratuit

Pour toutes réservations, merci de confirmer la date, le nombre de personnes et le choix du menu accompagné d'un chèque d'acompte d'environ 30 %. Il vous faudra confirmer le nombre définitif de participants 48 heures avant la date retenue, par courrier, mail ou fax. Ce nombre définitif vous sera facturé.

*Une véritable ferme, avec ses animaux, ses cultures...*

## Visite guidée du musée de la vie rurale

en Français et en Picard

*Vous serez étonnés par la vie rurale du début du XXème siècle, et découvrirez d'étonnantes astuces des paysans d'autrefois.*

### Deux heures passionnantes d'une visite animée.



Dans cette ferme du XIXème siècle, toujours en activité, la maison est en torchis et pierre blanche. Les générations successives y ont apporté leurs lots d'améliorations. La visite guidée vous permet de suivre cette évolution.

Les objets de la vie rurale, exposés dans les anciennes étables et écuries, sont classés par thèmes: le cidre, l'apiculture, la bourrellerie et cordonnerie, le matériel pour tuer le cochon, les poêles et machines à laver d'antan, le four à pain etc...



A l'extérieur, dans une ambiance bocagère et de sous bois, les machines agricoles d'antan et les animaux de la ferme. N'oubliez pas de caresser nos ânes et chevaux Boulonnais. Sur 2000m<sup>2</sup>, admirez notre potager dont la production est réservée à la ferme auberge.

Deux bâtiments de près de 1000m<sup>2</sup> abritent tous les outils de la ferme d'antan: matériel de travail du sol, de semis et plantation, d'entretien des cultures, de récolte et d'utilisation des récoltes, sans oublier la forge et la laiterie.



*Vous bénéficiez de nombreuses démonstrations lors de la visite guidée: moulin à farine et tamisage, battage à la batteuse et au fléau, tressage de corde, aplatissement d'avoine, attelage d'un cheval de trait et travail au champs etc...*

**TARIFS** des visites guidées pour groupes à partir de 18 personnes: 4,00 €/pers  
**Pour les groupes prenant le repas à la ferme auberge, tarif réduit: 3,50 €/pers**

Les visites sont guidées par le propriétaire, paysan sur cette ferme. Il saura vous parler de son pays, de l'agriculture, de ses chevaux et autres animaux, de ses abeilles, de l'élaboration du cidre fermier ...

**Ici, pas de vidéo: que du réel !**



## Autres visites en Artois Sud et alentours

### **A 5 minutes de Souastre:**

Le château de Couin, inscrit à l'inventaire des monuments historiques.  
A Coigneux, le site des sources de l'Authie.  
A Mondicourt, le musée de la chocolaterie.  
A Bertrancourt, ferronnier d'art, à Bavincourt, l'atelier du meuble.  
La chapelle de St Amand, merveille de l'art du XVème siècle.  
Le parc de la Kilienne à Warlincourt.  
Hébuterne, la bataille de Touvent de juin 1915, les vitraux de l'église...

### **A 15 min:**

Chapelle et église classée de Mailly Maillet, Parc mémorial de la 1ère guerre mondiale de Beaumont Hamel, château de Barly, bourg médiéval de Luchaux, sucrerie de Boiry...

### **A 20 min:**

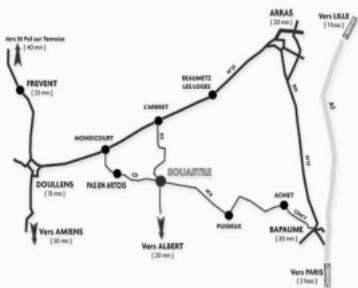
Arras, son beffroi, ses boves, ses places, Cité Nature et les carrières Wellington.  
La citadelle de Doullens, la cité souterraine de Naours...  
Albert, le musée des abris, visite du clocher de la Basilique...  
Le château de Grand Rullecourt.

**A 30 min:** Amiens, les hortillonnage et la cathédrale, Samara, mémorial de Péronne, Vimy, Notre Dame de Lorette...

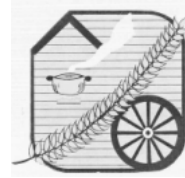
**A 45 min:** le train touristique de Froissy, le musée de la mine de Lewarde...

**Hébergements de groupes:** «Le Prieuré» à Authie (03 22 76 46 80), Le Transvaal à Sus St Leger (03 21 50 85 30) et la MFR à Le Cauroy (03 21 48 41 17)

Pour plus de renseignements, contactez les offices de tourisme: 2 Sources au 03 21 60 15 02, Arras au 03 21 51 26 95, Bapaume au 03 21 59 89 84, Albert au 03 22 75 16 42, Doullens au 03 22 32 54 52, Amiens au 03 22 71 60 50, Frévent au 03 21 47 18 55.



A proximité, profitez également du circuit du souvenir de la bataille de la Somme (ot Albert), du circuit des beffrois, classés patrimoine mondial de l'Humanité ( Arras, Luchaux, Doullens, Amiens...) et des nombreux sentiers de randonnées pour découvrir le bocage de l'Artois sud, les sources de l'Authie et de la Kilienne etc...



# Le Gourmet Champêtre

## FERME AUBERGE MUSEE VIVANT DE LA VIE RURALE

« Saveurs et plaisirs d'antan »



## TARIFS GROUPES 2012

Uniquement en semaine,

du lundi au vendredi, midi et soir

*Repas complet et visite guidée de la ferme musée,  
valables pour les groupes de 10 à 90 personnes*

*Le Gourmet Champêtre*

14 rue de Bienvillers

62111 SOUASTRE

Tél / fax: 03 21 22 69 87

Courriel: choquetjm@wanadoo.fr

[www.fermedesouastre.com](http://www.fermedesouastre.com)

(entre Arras et Amiens)