

Que des produits frais cuisinés sur place!

# Repas à la ferme auberge



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

## Menu au choix

### Entrée:

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

### Plat principal:

- Poulet à l'échalote
- Poulet au cidre
- Coq à la bière
- Potchevlesch
- Rôti de porc au beurre de moutarde
- Rôti de porc au cidre

### Dessert:

- Tarte aux fruits
- Tarte au liboulli
- Tarte à la compote
- Clafoutis
- Crêpe pomme et caramel de pommeau

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

### TARIFS 2020 (service compris)

#### Repas complet avec boissons et café, uniquement la semaine:

entrée + plat + dessert + une bouteille de Bordeaux pour 6 + cidre maison + café

\*Plus de 30 personnes: 21,20 €

\*De 21 à 30 personnes: 21,70 €

\*De 10 à 20 personnes: 22,20 €

Conducteur autocar gratuit pour plus de 25 pers

Menus enfants (-12ans): 10 € (plat-dessert-1 boisson)



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

Pour vos réunions et séminaires, supplément de 7,50 € avec café d'accueil, jus de fruits, paperboard, écran. Accès internet

### Suppléments:

- Cocktail du Gourmet Champêtre: 4,90 €
- Pommeau maison: 4,50 €
- Vin de noix, hydromel ou kir au cidre: 3,90 €
- Deuxième entrée: 3,50 €
- Salade du jardin (à volonté): 2 €
- Plateau de 6 fromages régionaux (à volonté): 5,20 €
- Duo de fromages et sa salade verte: 4,90 €
- Bouteille de Bordeaux supplémentaire: 13 €

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...

# Ecomusée vivant, agricole et rural



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

Les anciennes granges et écuries abritent différentes expositions sur la vie quotidienne, les métiers d'antan, l'élaboration du cidre, une étonnante collection de poêles anciens, la vie de l'abeille ... La première guerre mondiale, qui a tant marqué la vie paysanne en Artois sud, est également abordée.



A l'extérieur, dans une ambiance bocagère, venez admirer les plantations et les animaux de la ferme. N'oubliez pas de caresser les ânes et chevaux Boulonnais. Sur 2000m², vous découvrirez le potager dont la production est réservée à la ferme auberge.

Trois bâtiments, soit 2000 m² d'expositions, évoquent les « transports et déplacements », les outils de travail du sol, de récolte, d'entretien des cultures, sans oublier la forge, l'atelier du menuisier et la laiterie.



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

TARIFS Visite guidée complète (1h30 à 2h): 4,90 €/pers (plus de 20 pers.)  
Visite guidée rapide (45 min): 3,90 €/pers (plus de 20 personnes.)  
Visite libre: 2,90 €/pers (pour groupes à partir de 10 personnes)



Offre spéciale autocaristes

Repas + 2 visites: 21,60 € \*

\*Repas (entrée plat OU plat dessert) avec Bordeaux, cidre et café, à partir de 30 personnes + visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations + visite libre de la ferme écomusée : 21,60 € TTC

# CIDRERIE - VINAIGRERIE

Visite commentée et dégustations



 Savez-vous comment la pomme se transforme en cidre, vinaigre, pommeau, alcool ? Pourquoi le cidre pétille ?

Découvrez l'élaboration de nos produits avec cette visite guidée de la cidrerie vinaigrerie et du verger, illustrée par un diaporama.

Nous terminons par la dégustation des vinaigres aromatisés, cidre brut, demi-sec et moelleux ainsi que du «pommerau», apéritif maison.

Et profitez de l'occasion pour goûter notre **crêpe – pomme au caramel de pommeau** ! (supplément de 6,50 € avec un verre de cidre moelleux)

**Tarif:** 3,90 € par personne avec la visite libre de la ferme écomusée.

**Durée:** environ 1 heure + le temps nécessaire pour la visite libre.

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

## Autres visites en Artois Sud et alentours

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

Parc mémorial de la 1ère guerre mondiale de Beaumont Hamel

A St Leger les Authie, producteur de Spiruline ( [laspirulinedemarc.fr](http://laspirulinedemarc.fr))

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 Foncquevillers, « La Brasserie », Centre d' Art Contemporain

La chapelle de St Amand, merveille de l'art du XVème siècle.

Le parc de la Kilienne à Warlincourt.

### **A 15 min:**

Mémorial de Thiepval, chapelle et église classée de Mailly Maillet, , château de Barly,

bourg médiéval de Lucheux, 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, le Louvre-Lens...

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

*Le Gourmet Champêtre* 62111 SOUASTRE (entre Arras et Amiens)

Tél : 03 21 22 69 87 Courriel: [choquetjm@wanadoo.fr](mailto:choquetjm@wanadoo.fr)

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



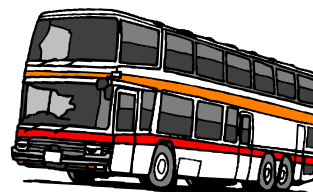
*Le Gourmet Champêtre*

## Ferme écomusée Ferme auberge - crêperie Cidrerie - vinaigrerie

*« Saveurs et plaisirs d'antan »*



## GROUPES 2020



*Repas complet à la ferme auberge et  
visite libre ou guidée de l'écomusée,  
valables pour les groupes de 10 à 90  
personnes, uniquement la semaine.*

*Nouveauté 2020: visite commentée de la cidrerie et vinaigrerie*