

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.

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

Menu au choix

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 beurre salé

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

TARIFS 2022 (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: 22 €**

* De 21 à 30 personnes: 22,60 €

* De 10 à 20 personnes: 23 €

Conducteur autocar gratuit pour plus de 25 pers

Menus enfants (-12ans): 11 € (plat-dessert-1 boisson)

Supplément de 2 € les jours fériés pour le repas

Suppléments:

Cocktail du Gourmet Champêtre: 5,20 €

Pommeau maison: 4,80 €

Vin de noix, hydromel ou kir au cidre: 4,20 €

Deuxième entrée: 4 €

Salade du jardin (à volonté): 2 €

Plateau de 6 fromages régionaux (à volonté): 5,50 €

Duo de fromages et sa salade verte: 5,20 €

Bouteille de Bordeaux supplémentaire: 15 €

Bouteille de Muscadet: 16 €



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

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): 5,50 €/pers (plus de 20 pers.)
Visite guidée rapide (45 min): 4,50 €/pers (plus de 20 personnes.)
Visite libre: 2,90 €/pers (pour groupes à partir de 10 personnes)



Offre spéciale autocaristes

Repas + 2 visites: 22,50 € *

*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 : 22,50 € 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 beurre salée** (supplément de 6,50 € avec un verre de cidre)

Tarif: 4,50 € 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)
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.

A 15 min:

Mémorial de Thiepval, chapelle et église classée de Mailly Maillet, , 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...
Beaurains, centre d'interprétation de la Commonwealth War Graves Commission
Bullecourt 1917, musée Letaille
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

www.fermedesouastre.com



Le Gourmet Champêtre

Ferme écomusée Ferme auberge (restaurant) Cidrerie - vinaigrerie

« Saveurs et plaisirs d'antan »



GROUPES 2022



**Repas complet à la ferme auberge*

**Visite libre ou guidée de l'écomusée*

**Visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie*

Pour les groupes de 10 à 90 personnes, tous les jours