

Repas à la ferme auberge

Pour associations, entreprises, collectivités...



Dans l'ancienne étable restaurée, vous dégusterez nos spécialités régionales, préparées en majorité 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 pommes et caramel beurre salé

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

TARIFS 2024

Repas complet avec boissons et café:

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

* **Plus de 30 personnes: 24,90 €**

* De 21 à 30 personnes: **25,50 €**

* De 10 à 20 personnes: **26,00 €**

Conducteur autocar gratuit pour plus de 25 pers

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

Suppléments:

Cocktail du Gourmet Champêtre: 5,50 €

Pommeau maison: 5 €

Vin de noix, hydromel ou kir au cidre: 4,50 €

Deuxième entrée: 4 €

Salade du jardin (à volonté): 2,50 €

Plateau de 6 fromages régionaux : 5,90 €

Duo de fromages et sa salade verte: 5,50 €

Bouteille de Bordeaux supplémentaire: 16 €

Bouteille de Muscadet: 17 €

Supplément de 2 € les jours fériés pour le repas



Pour vos **réunions et séminaires,**

supplément de 8 € 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.

FERME ECOMUSEE

Visite guidée avec démonstrations

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...



A l'extérieur, dans une ambiance bocagère, venez admirer les plantations, le potager et les animaux de la ferme. N'oubliez pas de caresser les ânes et chevaux Boulonnais.

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.



Tarif: 6,20 € par personne avec nombreuses démonstrations: moulin à farine, tamisage, battage à la batteuse et au fléau, tressage de cordes, aplatissage de grains, attelage d'un cheval de trait au champs... **Durée:** environ 1 h30 à 2h.

CIDRERIE - VINAIGRERIE

Visite commentée et dégustations

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

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 doux ainsi que du «pommeau», apéritif maison.

Et profitez de l'occasion pour goûter notre **crêpe – pommes et caramel beurre salé** (supplément de 7,50 € avec un verre de cidre)

Tarif: 6,20 € 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

Nous profitons de ces animations pour également visiter la ferme actuelle en grandes cultures et découvrir les enjeux de l'agriculture du XXI siècle (environnement, économiques, nouvelles technologies...)



Autocaristes, voyages organisés

Formules à partir de 30 personnes (+ 2€ jours fériés)

***Mini à 27,50 €:** Repas (plat dessert) avec Bordeaux, cidre et café, + visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations + visite libre de l' écomusée.

***Gourmande à 30,70 €:** Repas complet (entrée plat dessert) avec Bordeaux, cidre et café + visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations + visite libre de la ferme écomusée

***Rétro à 30,70 €:** Repas complet (entrée plat dessert) avec Bordeaux, cidre et café + visite guidée de la ferme écomusée avec démonstrations.

***Journée à 36 €:** Repas complet (entrée plat dessert) avec Bordeaux, cidre et café + visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations le matin + visite guidée de la ferme écomusée l'après midi avec démonstrations.

***Goûter à 13,30 €:** Une crêpe pommes-caramel beurre salé (ou un quartier de tarte) et un verre de cidre + visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations

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 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, brasserie « L'Intemporelle » à Wailly les Arras...

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, biscuiterie du coquelicot, musée de l'épopée de l'industrie et de l'aéronautique...

Beaurains: centre d'interprétation de la Commonwealth War Graves Commission
Bullecourt:1917, musée Letaille

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

Ferme écomusée Ferme auberge (restaurant) Cidrerie - vinaigrerie

« Saveurs et plaisirs d'antan »



GROUPES 2024



**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

Le Gourmet Champêtre 62111 SOUASTRE (entre Arras et Amiens)
Tél : 03 21 22 69 87 www.fermedesouastre.com