



Déjeuner à la ferme



TOURCOING LOISIRS SORTIR

Jeudi 6 juillet 2023
Les Chevrettes du Terril

Version du 1^{er} juin 2023

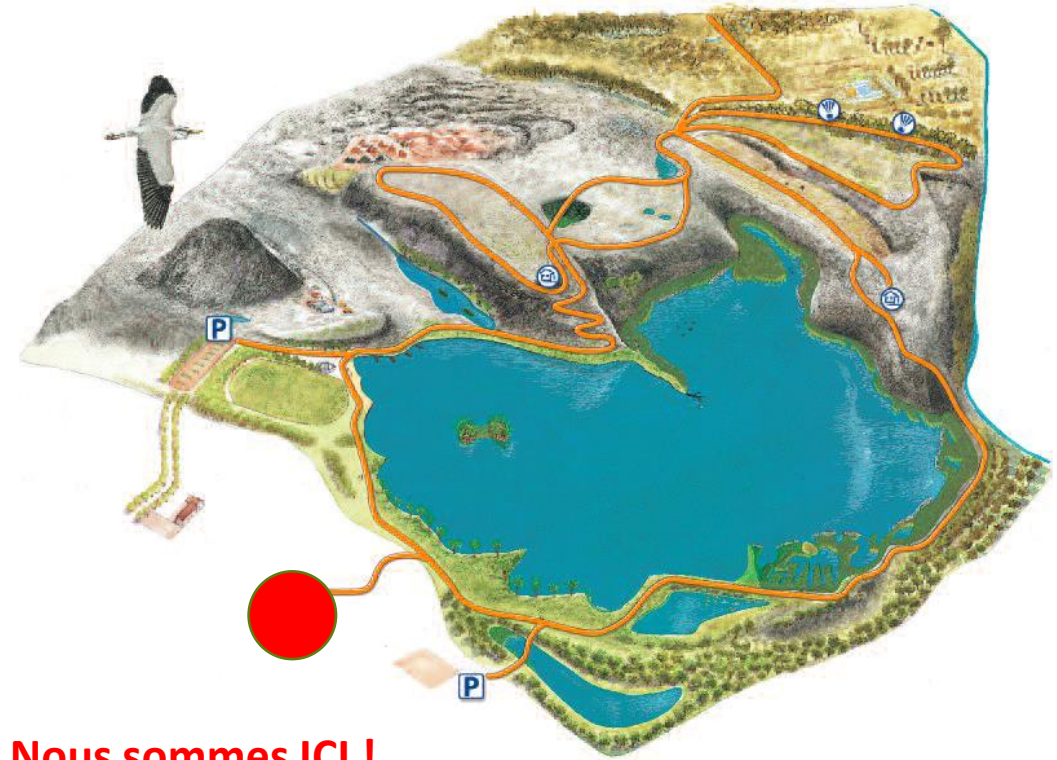


LES CHEVRETTES DU TERRIL À RIEULAY

Pour un moment pro et zen dans un cadre insolite, classé UNESCO, à 2 pas de la base de loisirs des Argales (Parc Naturel régional Scarpe Escaut)...



LE LIEU :

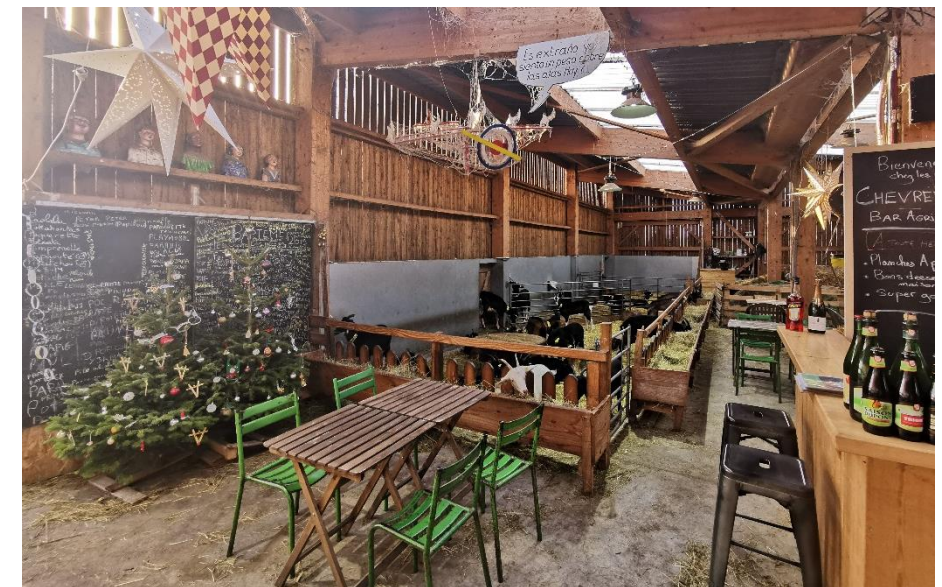


Nous sommes ICI !

- En pleine nature, sur le plus grand terroir plat d'Europe (140 ha), reconverti en espace naturel et classé UNESCO
- Dans le Parc Naturel Régional SCARPE ESCAUT, à 200 m de la base de loisirs des Argales et de son lac
- Fréquenté par 200.000 visiteurs annuels



Un bâtiment moderne, HQE
et intégré à l'environnement.
100% ossature bois
(Architecte : Amélie Fontaine prix
national de la construction bois
2017 mention bâtiment agricole)



L'ADN DES CHEVRETTES



Un lieu **NATURE...** dans la **NATURE**, au cœur de l'élevage et du terroir
-> chèvres, chevreaux, ânes, cochons, poules, chiens de berger...

- Simplicité, authenticité, transparence de la démarche
- Une ambiance atypique, décalée, originale
- Des plats et des boissons simples, authentiques, locaux
- Un lieu chaleureux, convivial, musical, festif
- Une démarche eco-friendly

DÉJEUNER ET GOÛTER À LA FERME



- **LA GARANTIE D'UN ÉVÉNEMENT AUTHENTIQUE, SAVOUREUX... ET CONVIVIAL !**
 - Que ce soit à la ferme au milieu de nos biquettes ou à l'extérieur (dans vos locaux ou dans une salle de réception), nous vous proposons **des menus 100% fermier**, ainsi que des boissons bio et régionales.
 - Le service est assuré par le personnel travaillant au restaurant de la ferme : **chaque intervenant connaît les produits qu'il sert, et sait expliquer leurs origines.**
 - Nous privilégions au maximum pour nos approvisionnements les **produits locaux et les circuits courts**. (plus de 90% de nos produits proviennent et sont fabriqués dans les Hauts de France)
 - Nous favorisons les échanges avec les convives présents pour leur expliquer notre démarche et l'histoire de la ferme afin de leur **faire passer un moment convivial qui sort de l'ordinaire et des buffets classiques.**



DÉJEUNER À LA FERME – NOS ESPACES

■ NOS DIFFÉRENTS ESPACES

Pour le déjeuner, nous pouvons accueillir votre groupe dans nos différents espaces :

- Dans notre salle fermée, isolé et chauffée, avec vue directe sur les enclos.
- Si la température le permet, dans la chèvrerie elle-même, au milieu des enclos de nos biquettes (dépaysement assuré).
Nous disposons alors différentes tablées de 10 personnes. Hors saison estivale, nous disposons de chauffage entre les tables (parasols chauffants au gaz) et de plaid pour chaque convive.
- Ou en saison estivale, sur notre terrasse ombragée, au pied du Terril





DÉJEUNER À LA FERME – NOS ESPACES

DÉJEUNER
LES PIEDS DANS LA PAILLE !





DÉJEUNER À LA FERME – NOS ESPACES

... OU EN TERRASSE
EN SAISON ESTIVALE



LE BAR DES CHEVRETTES, AU CENTRE DE LA FERME



■ LE BAR DES CHEVRETTES

- Au milieu des enclos, le Bar des Chevrettes privilégie les fournisseurs régionaux et authentiques.
 - Jus de fruits bio, limonades artisanales Bio, citronnade maison
 - Eaux minérales de Saint Amand
 - Bières Bio de la Brasserie Dupont (brasserie familiale située à 50 km de la ferme). Entre autre : Biolégère, Saison, Dupont, Moinette, Miel, Stout, Dry Hopping, Bons Vœux etc... Cidre bio de l'Avesnois.
 - Vin rouge, blanc, rosé au verre (Origine Languedoc)
 - Boissons chaudes : Café bio de chez Méo, thé bio, infusions bio

LE REPAS : LES GRANDES PLANCHES DES CHEVRETTES



- Nous vous proposons un assortiment de nos spécialités.
- Nous les servons sur de grandes planches à partager, « à la bonne franquette ».
- Elles s'accompagnent de belles tranches de pain de notre boulanger artisanal (Pain « Bucheron » aux céréales).

Composition du buffet :

- Assortiment de fromages bio de notre ferme (si disponible à cette date)
 - Chèvre frais à l'huile d'olive, chèvre à tartiner à l'ail des ours...
- Sélection de fromages régionaux au lait cru
 - Ferme du pont des Loups, Ferme des 2 Caps, Fromagerie du Bergues, T'chiot Biloute nature et aromatisés...
- Charcuteries pur porc
 - Rosette, saucisson à l'ail fumé, jambon sec, et leur condiments
- Plat sans viande ou végétarien sur demande. Contactez-nous !
 - Ex : potjevleesh de poisson, poissons fumés, salades mixtes...

EN ACCOMPAGNEMENT...



Nos grandes planches sont accompagnées :

- de belles salades vertes et leurs tomates cerises
- et de petites pommes de terre grenailles, cuites au four à l'huile d'olive bio et parfumées aux aromates du jardin (thym, romarin, persil, ciboulette)
- Le pain vient de notre maître boulanger artisanal : Pain « Bucheron » aux céréales



ET POUR LE DESSERT



Pour le dessert, nous vous proposons nos gaufres artisanales et régionales à partager, parfumées à la vergeoise