

Buffet Locavore

BAIE DE SOMME - PICARDIE

une action baiedesomme-zero-carbone.org

Découvrez et dégustez les produits de notre région



Le Mercredi 21 Mai 2014
Au Casino et Place des Pilotes
à Saint-Valery-sur-Somme
de 12h à 15h

Dégustation Locavore animée par les chefs
Assiette Dégustation : Ticket 5€

Vente de produits de saison terre et mer
par les producteurs locaux

Producteurs/Fournisseurs locaux et Chefs de cuisine mettent la Baie de Somme à l'honneur

- Anne et Henri Poupart, Ferme de Romiotte et Safran de la Baie
- Anne-France Rouxel, La Sardine
- David Lherbier, Pâtisserie Lherbier
- Dominique Bremer, Escargotière du Marquenterre
- Félix et Marion Platel, Domaine de la Gentilhommière
- Francis Fréville, La Fournée de la Baie
- Frederic Adriansen, Le Comptoir du frais
- Guilaine Delepine, Caseus Fromagerie
- Marie-Laure Marié, Brasserie de la Somme
- Philippe Dupied, La Neuvilleoise
- etc.

- Frantz Laguerre, Auberge de la Louvière
- Ghislain Battaglia, Gustine's Traiteur et Chez Lafleur
- Jackie Masse, La Terrasse - Le Homard Gourmand
- Jean-Louis Labry, L'Etoile du jour
- Johann Lecocq, Bellevue
- Ludovic Dupont
- Nicolas Dantin, Auberge de la Dune
- Pascal Grimberg, Au Vélocipède
- Pascal Lefebvre, Auberge de la Marine
- Philippe Carré, Les Tourelles
- Serge Polowczyk, Les Pilotes
- et avec l'aide des élèves du Lycée du Marquenterre

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
-org

pour un écotourisme responsable

contact :
contact@baiedesomme-zero-carbone.org

