

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
.org

Vendredi 8 octobre 2010

pour un écotourisme responsable

colloque TOURISME ET CARBONE

les chefs de cuisine

Ludovic Dupont, "Les Jardins de Valloires", restaurant à Argoules

Pascal Grimberg, "Au Vélocipède", restaurant à Saint Valery

Philippe Carré, "Les Tourelles", restaurant au Crotoy

vous proposent un BUFFET DEGUSTATION LOCAVORE PICARD

Apéritif Schweppes sauvage et vin de Berce

La table dégustation de mets et produits locaux

Navarin d'agneau des prés-salés
aux légumes de saison

Le coin des fromages fermiers Picards

Les douceurs sucrées du Vélocipède



Ont participé à l'élaboration du buffet :

Dominique Bremer - Escargotière du Marquenterre

La ferme de la Chapelle Saint Jean - Fromages locaux à Gremevillers

Frédéric Farand - Le coin goûteux, traiteur à Saint Valery

Philippe Dupied, La neuvilleoise - Fruits et légumes à Forest Montiers

Henry Poupart - Les paniers de la Baie à Ponthoile

Jean-Marie Demets - Auberge de la Dune, à Saint Firmin-les-Crotoy