

Bilan des diners insolites organisés

lors du week-end des 25 et 26 septembre 2021 au Gerموir.

 vous présentent

Les repas insolites de Gerموir

Venez vivre une expérience pleine de convivialité, de partage et de découvertes dans un lieu unique !

Au programme...

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 2021	DIMANCHE 26 SEPTEMBRE 2021
 <ul style="list-style-type: none">• Randonnée à la découverte d'Ambricourt, départ du Gerموir à 17h (3kms)	 <ul style="list-style-type: none">• Randonnée à la découverte d'Ambricourt, départ du Gerموir à 11h (3 kms)
 <ul style="list-style-type: none">• Apéro-guinguette Concert de la Goulue dans la grange à partir de 18h30	 <ul style="list-style-type: none">• Fête au village! Barbecue et buvette sur place à partir de 12h30
 <ul style="list-style-type: none">• Dîner sous les serres à partir de 20h (sur réservation, au prix de 25€ par personne) Valorisation des produits locaux des Hauts de France et de la Belgique	 <ul style="list-style-type: none">• Dès 14h30: ateliers découverte (clown, shiatsu, land art...) et bouquinerie nomade

*Concert, animations et randonnées sur le site du Gerموir, gratuits et ouverts à tous !
Réservation par téléphone ou mail (nombre de repas limité)*

CONTACT LE GERMOIR :
Tel. : 03.21.04.39.69
Mail : le-gerموir@orange.fr
Adresse : 31 rue Principale 62310 Ambricourt

AVEC LE SOUTIEN DE :

Interreg France-Wallonie-Vlaanderen Ruralité
PAS-DE-CALAIS TOURISME
Opale® CO

Les évènements se dérouleront dans le strict respect des normes sanitaires en vigueur.

Proposition d'un repas conçu par La cuisine de Paulo de Merlimont.

 vous présentent

Les repas insolites de Gerموir

Au menu

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 2021

Entrée

- Crème de potimarron
- Poireaux rôtis
- Salade d'herbes du jardin

Plat

- Volaille de Lieques aux herbes du jardin et mûres
- Pommes suédoises
- Butternut rôtie aux épices et croustillant de chou kale

Dessert

- Sablé breton
- Crème épaisse aux herbes
- Poire pochée à la chicorée

VÉGÉTARIEN

- Crumble de céleri aux noisettes
- Pommes suédoises
- Butternut rôtie aux épices et croustillant de chou kale

Ou

Valorisation des produits de Hauts de France et de Belgique

TARIF :
25 € ADULTE
15 € ENFANT (<12ANS)

CONTACT LE GERMOIR :
Tel : 03.21.04.39.69
Mail : le-gerموir@orange.fr
Adresse : 31 rue Principale 62310 Ambricourt

AVEC LE SOUTIEN DE :


Les événements se dérouleront dans le strict respect des normes sanitaires en vigueur.

le samedi soir: « les pieds dans la paille, la tête dans les étoiles »

Après la randonnée dans le village, les hôtes ont pu assister à l'apéro-guinguette, en compagnie du groupe « La Goulue ».



En dégustation, pour l'apéritif:
Assiette apéritive composée de saucisson de cochons élevés à Salperwick (Ben mon cochon, promotion d'élevages de races oubliées) et de tartinables fabriquées à Gouy St André à base de produits frais et locaux (l'encas et l'échoppe)



boissons:

- Bière bio brassée à Esquelbecq (brasserie Thiriez)
- Rhubulle produit par « les délices du Watelet » (Saint Georges).
- Jus de pommes bio produit par Christine Boutin (Ambricourt).

Dîner sous les serres:

35 personnes ont apprécié le repas sous les serres ou il était question de valoriser les produits de la Région Hauts de France et de Belgique (25 euros, 15 menu enfant):

- Légumes, fruits et herbes aromatiques issus du Gerموir
- Volaille de Licques
- Chicorée régionale
- Pain au levain de « De Rives en Rêves » à Rumilly
- servi avec le repas: vin rouge issu du Gard et des côtes du Rhône, vin blanc (chardonnay)





le dimanche, ambiance « fête au village » :

- barbecue avec les saucisses bio « les délices du Watelet » à Saint Georges
- légumes du germeoir (oignons rouges, tomates, salades)



Au total, ce sont près de 150 personnes qui ont pu profiter de ce weekend insolite

Les participants sont venus essentiellement du Pas de Calais. Nous n'avons eu de participants venant de Belgique.

