



# Évasions

GOURMANDES  
ET ARTISANAT LOCAL

BAIE DE SOMME  
PONTHIEU MARQUENTERRE

# On vous accueille en Baie de Somme

## **AULT - 80460**

17 avenue du général Leclerc  
00(0)2 35 86 05 69

## **ABBEVILLE - 80100**

1 place de l'Amiral courbet  
33(0)3 22 24 27 92

## **CAYEUX-SUR-MER - 80410**

2 place Aristide Briand  
33(0)3 22 26 61 15

## **CRÉCY-EN-PONTHIEU - 80150**

32 rue du Maréchal Leclerc de Hauteclocque  
33(0)3 22 23 93 84

## **LE CROTOY - 80550**

1 rue Carnot  
33(0)3 22 27 05 25

## **FORT-MAHON - 80120**

555 Avenue de la Plage  
33(0)3 22 23 36 00

## **LONG - 80510**

1 rue de l'Ecluse  
33(0)9 64 46 87 76  
33(0)3 22 28 91 72

## **LONGPRÉ-LES-CORPS-SAINTS - 80510**

Rue de l'Ancienne Gare  
33(0)3 22 31 86 93

## **MERS-LES-BAINS - 80350**

3 avenue du 18 juin 1948  
00(0)2 35 86 05 69

## **PONT-RÉMY - 80580**

2 rue du Général Leclerc  
33(0)3 22 27 20 71

## **QUEND-PLAGE-LES-PINS - 80120**

1 place du 8 Mai  
33(0)3 22 23 32 04

## **RUE - 80120**

10 place Anatole Gosselin  
33(0)3 22 25 69 94

## **SAINT-RIQUIER - 80135**

Beffroi, rue de l'Hôpital  
33(0)3 22 28 91 72

## **SAINT-VALÉRY-SUR-SOMME - 80230**

Quai Lejoille  
33(0)3 22 60 93 50



**HAUT & FORT**

HAUTS-DE-FRANCE

# VOUS CHERCHEZ...

« La cuisine, c'est l'art de transformer instantanément en joie les produits chargés d'histoire »

*Savourer la vie de Guy Savoy*

## A table!

Envie de vous asseoir en terrasse, ou les jours de mauvais temps vous retrouver dans ces intérieurs chauds et conviviaux de nos restaurants, seul, accompagné ou entre amis ?

Laissez-vous tenter par ces quelques tables qui vont réveiller vos papilles.

Au gré de vos envies, péché de gourmandises, plaisir garanti.

Voici quelques adresses.

### Baie de Somme

RESTAURANTS BRASSERIES 5 À 37  
PAUSE GOURMANDE 54 À 55  
ARTISANAT LOCAL  
57 À 72

### Autour de la forêt

RESTAURANTS BRASSERIES  
38 À 40  
ARTISANAT LOCAL  
82

### Vallée de la Somme

RESTAURANTS BRASSERIES  
41 À 47  
ARTISANAT LOCAL  
73 À 76

### Vallée de l'Authie

RESTAURANTS BRASSERIES 50 À 53  
ARTISANAT LOCAL  
77 À 80

### Vallée de la Bresle

ARTISANAT LOCAL  
81 À 82



**Ici c'est  
locavore !**

**LA PASTILLE  
CI-CONTRE  
VOUS AIDE À  
RETROUVER, SUR  
VOTRE GUIDE, LES  
RESTAURANTS  
LOCAVORE.**

# Restaurants brasseries!

SAVEURS ET GASTRONOMIE

*BREWERY RESTAURANTS  
FLAVOURS AND GASTRONOMY*

# LE PARC

- du Marquenterre -

## La Tablée

Des produits frais et locaux

©A.S. Flament / SMBS-GLP

Restaurant (tous les jours de 12h à 15h)  
Snack - bar - salon de thé



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

[parcdumarquenterre.fr](http://parcdumarquenterre.fr)

Tél : 03 22 25 68 99

## Boisment

## RESTAURANT LE MOULIN

CUISINE RÉGIONALE ET  
TRADITIONNELLE

*Local and traditional cooking*

Nathalie et Christian Blondin  
8 chemin du canal

☎ **33(0)3 22 60 85 86**

🌐 [www.restaurant-lemoulin.com](http://www.restaurant-lemoulin.com)

**Spécialités** • battu au foie gras, filet de raie aux zestes confits, agneau de pré-salé, tête de veau, ficelle picarde, rubané de saumon aux agrumes.

Depuis 27 ans, ce restaurant familial propose une cuisine régionale dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Les menus proposés composés de produits frais et régionaux sont variés et conviennent parfaitement pour un repas en couple, en famille, en groupe ou pour un événement. Réservation fortement conseillée !



Menus de **14,50 à 36,50 €**  
Plats de **8,50 à 20 €**



**10 €**



**50 en salle**  
**et 20 en terrasse**  
**Accueil groupes maxi 70 pers.**



Ouvert tous les jours sauf lundi soir,  
mardi soir, mercredi hors-saison  
Fermé du 15 décembre au 15 janvier



## HAUT &amp; FORT

HAUTS-DE-FRANCE

C'EST EN BAIE DE  
SOMME QUE POUSSENT  
ENTRE AUTRES,  
SALICORNES, ASTERS  
MARITIMES.

DES VÉGÉTAUX MARINS  
RICHES EN OLIGO-  
ÉLÉMENTS. ILS SE  
DÉGUSTENT CRUS,  
EN SALADE,  
OU CUITS COMME  
DES HARICOTS.

ON PEUT LES  
TROUVER CHEZ LES  
POISSONNIERS ET DANS  
LES BOUTIQUES DE  
PRODUITS RÉGIONAUX.



Cayeux-sur-Mer

## BA-QUA-NA RESTAURANT DE LA MER

SEMI-GASTRONOMIQUE

Semi gourmet

Nicole Vanbatten  
950 Boulevard du Général Sizaire  
80410 Cayeux-sur-Mer

☎ 33(0)3 22 26 61 09 ou 33(0)6 85 20 20 12

✉ restaurantdelamer80@orange.fr

**Spécialités** • Marmite Dieppoise, poissons, coquille saint-jacques (selon saison), fruits de mer..

Situé à 50 m du front de mer, le BA-QUA-NA jouit d'une excellente situation. A 2 pas de l'entrée principale de la plage de Cayeux-sur-Mer, il est le lieu idéal pour se ressourcer après de longues balades iodées (et parfois "ventées" !). La cuisine y est fine, inventive et raffinée, et tout est fait maison à base de produits de régionaux. C'est d'ailleurs le mot d'ordre ici : tout tourne autour de la baie et de la nature environnante, pour une cuisine de qualité !

🍽 Menus de 23,35 à 41,75 €  
Plats de 11,80 à 31,80 €

🕒 11,15 €

👥 32 en salle  
26 en terrasse

📞 Sur demande

🕒 **Fermeture** : dimanche soir,  
lundi journée, jeudi soir, hors  
jours fériés.

fermeture annuelle : mi-nov  
à mi-déc et début janvier à  
début février







## Cayeux-sur-Mer

### AU MYTILUS

#### CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Pierre Fiandrino  
1 rue Boyard

☎ 33(0)3 22 26 75 26

📍 restaurant-cayeux-sur-mer.fr

✉ au-mytilus@orange.fr

**Spécialités** • ficelle picarde, moules de bouchot, fruits de mer.

Au Mytilus est un restaurant convivial proposant une cuisine traditionnelle et régionale composée de plats faits maison. Idéalement situé proche du centre de Cayeux et à 150 m du front de mer, l'accueil y est chaleureux, souriant et le service rapide, tout ce qu'on aime ! Question moules, ils assurent, il y en a à toutes les sauces, il faut dire qu'avec un nom comme ça, on ne s'y trompe pas ! Et pour couronner le tout, ils proposent même un service de vente de plats à emporter.


 Au Mytilus




 Plats de 12 à 20 €  
Menus de 14.90 à 33 €

 9,50 €

 60

 Sur demande

 Tous les jours, sauf mardi et mercredi hors vacances scolaires) fermé décembre et janvier.





Cayeux-sur-Mer

## LE NEPTUNE

CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Benoit Ozenne  
204 Avenue du Maréchal Foch,  
80410 Cayeux-sur-Mer

☎ 33(0)3 22 26 77 22

🌐 [www.hotel-neptune.com/](http://www.hotel-neptune.com/)

**Spécialités** • Agneau du Hable d'Ault, foie gras maison, saumon fumé aux épines de pin du bois de Brighton, choucroute de la mer.

Une cuisine efficace et des ingrédients de qualité, des assiettes bien présentées et généreuses. Bref on en a pour sa faim. Ici, Benoît le chef de la cuisine à un leitmotiv : utiliser des produits frais, dénichés chez les producteurs, pêcheurs, éleveurs locaux.

En plus, la patronne et les serveuses sont d'une gentillesse exceptionnelle

📍 Hôtel-Restaurant Le Neptune

🍽️ Plats du jour menus  
de 19.90 à 35 €

🍷 10 €

👥 Accueil groupe

👤 80 couverts

🕒 Ouverture toute l'année, 3  
semaines de fermeture en janvier



## Cayeux-sur-Mer

## LES GALETS BLEUS

CUISINE TRADITIONNELLE  
ET INVENTIVE*Traditional cooking*Dorothee et Yvan Achard  
982 boulevard du général Sizaire

☎ 33(0)3 22 26 81 95

🌐 [www.hotel-galetsbleus.fr](http://www.hotel-galetsbleus.fr)**Spécialités** • couteaux farcis au Pommeau,  
choucroute de la mer, moules de bouchot.

Ce restaurant à la décoration sobre et moderne est idéalement situé face à la mer. Parfait pour déguster une glace en terrasse après la baignade ou pour admirer le coucher de soleil. Côté cuisine, le chef Benjamin travaille des produits frais et locaux et mêle cuisine traditionnelle et inventivité le tout certifié "fait maison"!

Au menu : couteaux farcis, moules de bouchots, choucroute de la mer, risotto de St Jacques aux girolles, sole meunière.

📘 @lesgaletsbleus



Menus de 23 à 32 €  
Plats de 14,90 € à 20,90 €



9 €



46 en salle  
20 en terrasse



Fermé le jeudi (sauf juillet, août)  
Fermeture annuelle en février.



# Le Crotoy

## LE MASCARET

CUISINE TRADITIONNELLE  
REVISITÉE ET CRÉATIVE

*Revisited and creative  
Traditional cooking*

Fabienne et Benjamin Berthet  
5 rue Carnot 80550 Le Crotoy

☎ **33(0)3 22 27 19 66**

🌐 <http://lemascaret.e-monsite.com>

**Spécialités** • Une cuisine créative vous est proposée à l'ardoise permettant de découvrir les produits de la baie. L'ardoise change toutes les 4 semaines, on peut y trouver la spécialité du Mascaret «les seiches entre deux façons» mais aussi le dos de cabillaud sur lit d'asters maritimes, les salicornes sont souvent mises à l'honneur dans différents plats (selon la saison).

Suivant les saisons, les arrivées des bateaux et l'envie du chef, le Mascaret est l'adresse idéale pour goûter aux saveurs locales dans une ambiance raffinée et cosy. Une décoration soignée, une belle suggestion de plats à l'ardoise, le Mascaret est une des adresses incontournables.

**f** Le Mascaret

🍽️ Plats à **18 €**  
Menu à **30 €**  
de l'entrée au dessert

👤 **11 €**

👥 **48 en salle**

🕒 Fermé le mercredi et le jeudi en basse saison. En haute saison, fermé mercredi soir et jeudi.





## Le Crotoy

### LES TOURELLES

CUISINE BISTRONOMIQUE,  
LOCALE ET DE SAISON

*Local, seasonal and  
«bistronomique» cooking*

Bertrand Halbwachs  
2/4 rue Pierre Guerlain  
80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 16 33

🌐 [www.lestourelles.com](http://www.lestourelles.com)

✉ [info@lestourelles.com](mailto:info@lestourelles.com)

Spécialités • Fruits de mer,  
poissons et autres produits de saison,  
herbes de la baie.

Les Tourelles, sensible à son  
environnement et au développement  
durable, valorise l'approvisionnement  
de produits en circuits courts, chez  
les producteurs locaux, que le chef  
de cuisine et son équipe vous font  
découvrir toute l'année dans une  
ambiance familiale.

**f** Hôtel Restaurant Les Tourelles,  
Baie de Somme

**@** [lestourelles\\_baiedesomme](https://www.instagram.com/lestourelles_baiedesomme)



🍷 Menu à partir de **31 €**  
de l'entrée au dessert

🍷 **10 €**

🍷 **120 en salle  
et 24 en terrasse**

🕒 Ouvert 7j/7,  
hors fermeture annuelle  
en Janvier.

# Le Crotoy

## BISTROT DE LA BAIE

CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Hervé Thiébault

3-5 rue Porte du Pont 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 07 49

🌐 [www.bistrotde labaie.com](http://www.bistrotde labaie.com)

✉ [lebistrotde labaie@gmail.com](mailto:lebistrotde labaie@gmail.com)

**Spécialités** • Produits frais et locaux,  
agneau de pré-salé de juillet à décembre,  
moules de bouchot.

En plein cœur de la ville, dans un cadre cosy,  
le Bistrot de la Baie vous propose une cuisine  
locale et régionale, l'accueil est très convivial,  
vous ne résisterez pas!

📘 Le Bistrot de la Baie



🍷 Menus de **19.90 à 29.50 €**

🍷 **10.50 € avec boisson**

👥 **76 en salle  
et 48 en terrasse**

👥 **Jusqu'à 80 personnes**

🕒 **Ouvert de février à novembre,  
du mardi au dimanche.**





# Le Crotoy

## AUBERGE DE LA MARINE

CUISINE D'INSPIRATION

*Inspired kitchen*

Pascal et Lucie Lefebvre  
1 rue Florentin Lefils 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 92 44

🌐 [www.aubergedelamarine.com](http://www.aubergedelamarine.com)

✉ [contact@aubergedelamarine.com](mailto:contact@aubergedelamarine.com)

**Spécialités** • Poissons de nos côtes, gibiers en saison, Saint Jacques, fromages régionaux, desserts faits maison.

Le chef, vous garantit une cuisine préparée avec des produits bruts. Toujours à la recherche de saveurs nouvelles et originales, ses créations font honneur aux produits de la baie et méritent une capture visuelle !

Le décor est moderne et chaleureux, l'esprit du lieu vous plonge un instant dans un tableau où marins pêcheurs qui fréquentaient ces lieux jadis se retrouvent dans une ambiance conviviale. Adresse incontournable pour un moment d'exception.

Partagez vos expériences :

f @AubergedelaMarine

📷 Auberge de la Marine



🍷 Plats à l'ardoise à partir de 19 €  
Menus : 32 €, 39 € et 49 €

👤 12 €

👥 30 en salle

🕒 Le restaurant est fermé le mardi et le mercredi.



# Le Crotoy

## LE JARDIN LA DOLCE VITA

CUISINE TRADITIONNELLE  
BRASSERIE, PIZZERIA

*Traditional cooking, Brewery, Pizzeria*

Philippe Delimauges  
8 Place Jeanne d'Arc 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 29 88 94

**Spécialités** • Une cuisine de type traditionnelle française variée ainsi que des spécialités de pizzas (vente de pizzas à emporter également proposée). Vous pourrez y déguster les ficelles norvégiennes, les fameuses cocottes de la mer, les moules tout comme les spécialités de viande comme le tartare de bœuf à l'Italienne, la pièce du boucher à la crème de Brie, les lasagnes bolognaises... Et bien sûr une déclinaison de pizzas adaptée à tous les goûts. Un menu enfant est également proposé par le chef.

Restaurant familial à l'accueil chaleureux, une équipe à l'écoute de ses clients, une situation géographique flatteuse (belle terrasse et vue sur mer), des mets qui satisferont les exigences de tous, une adresse à découvrir.

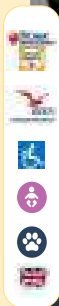
f La Dolce Vita Le Crotoy

€ Menus de **16.90 à 24.90 €**  
Suggestion du chef à **13.90 €**  
selon arrivages

8.50 €

45 en salle  
et 200 en terrasse

🕒 Ouvert tous les jours.







Le Crottoy

**BELLEVUE**

RESTAURANT LOCAVORE

«Locavore» restaurant

Liz et Johann Lecocq  
526 promenade Jules Noiret  
80550 Le Crottoy

☎ **33(0)3 22 27 86 42**

🌐 [www.bellevuecrottoy.fr](http://www.bellevuecrottoy.fr)

**Spécialités** • Fruits de mer, poissons et autres produits de saison, herbes de la baie.

Le restaurant Bellevue bénéficie d'un superbe point de vue, situé sur la promenade qui longe la plage du Crottoy, face à la baie de Somme, idéal pour assister au coucher du soleil, c'est l'adresse incontournable pour un dîner romantique.

Liz et Johann vous proposent une cuisine préparée à base de produits locaux, choisis auprès des circuits courts. Les suggestions maison du chef, maître restaurateur, vous donneront envie de revenir !

📘 @bellevuecrottoy

📷 lecocq.johann



Carte et ardoise



**42 en salle et 24 en terrasse**



Restaurant fermé les mercredis et jeudis hors jours fériés.

**RÉSERVEZ SUR LE SITE!**  
[www.bellevuecrottoy.fr](http://www.bellevuecrottoy.fr)



Ici c'est locavore!

# Le Crotoy

## LES AVIATEURS

CUISINE TRADITIONNELLE  
BISTROT BAR

Traditional food restaurant

Cyril Acar

18 rue Victor Petit 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 90 74

🌐 [www.aviateurs-baiedesomme.com](http://www.aviateurs-baiedesomme.com)

✉ [hotelrestaurantlesaviateurs80@gmail.com](mailto:hotelrestaurantlesaviateurs80@gmail.com)

**Spécialités** • Gratin, tartines, plats végétariens, grillades sur pierre de lave, bar aux citrons confits, moules à la bière, nombreux vins servis au verre.

Dans un décor rétro, vous goûterez aux saveurs locales dans ce restaurant centenaire dédié à l'histoire de l'aviation. Saviez-vous que les pionniers de l'aviation sont nés en Baie de Somme ?

La cuisine est simple, mais de qualité, les produits locaux sont mis en valeur et l'addition est raisonnable.



Plats de **11 à 22 €**  
Menus de **19.50 à 23.50 €**



**11.50 €**



**44 en salle**  
**et 16 en véranda**



Menus groupe de **22 à 37 €**  
**60 pers. maxi.**



En saison ouvert tous les jours.  
Hors saison : fermé dimanche  
soir, lundi et mardi.

Wi Fi



# Le Crotoy

## LE CARRÉ GOURMAND

RESTAURANT LOCAVORE

«Locavore» restaurant

Philippe Carré

53 rue Porte du Pont 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 46 72

**Spécialités** • Produits frais et de saison, Poissons de la pêche locale, agneau de pré-salé, choucroute de la mer, coquilles Saint-Jacques des bateaux crotellois.

Ce petit restaurant en plein cœur de la ville vous propose des plats généreux, des saveurs subtiles faisant honneur aux produits locaux. Ici, on favorise les circuits courts en se fournissant auprès des producteurs de la baie de l'entrée jusqu'au dessert sans oublier les fromages.

Un chef qui connaît son métier !

Le poisson est cuisiné avec justesse.

Des produits de qualité, une présentation soignée, un accueil chaleureux, un vrai moment de bonheur vous attend au Carré Gourmand, attention, pensez à réserver !

📱 @lecarregourmandbaiedesomme

📍 Le Carré Gourmand



Menu à **29.50 €**  
de l'entrée au dessert



**9.50 €**



**28 couverts**



Fermé les mardis  
et mercredis.



Baie de Somme

RESTAURANTS - BRASSERIES

## Favières

### LA TABLE DE FLO CUISINE SEMI-GASTRONOMIQUE

«Semi-gourmet» cooking

Florence Caruso  
1075 rue des Forges 80120 Favières

☎ 33(0)3 22 27 04 20

🌐 [www.hotel-baie-somme.com](http://www.hotel-baie-somme.com)

✉ [contact@domaine-les-saules.fr](mailto:contact@domaine-les-saules.fr)

**Spécialités** • Soirées à thème  
(cf voir site Internet).

Le chef vous propose une cuisine inventive, originale, raffinée inspirée des saveurs locales entre terre et mer. Tout est cuisiné maison à partir de produits frais locaux.

📘 @hotellesaules

📷 domainelessaules

🍽 Menu à partir de 28 €

🍷 À partir de 12 €

👤 60 en salle  
et 40 en terrasse

👥 Jusqu'à 100 pers. maxi.

🕒 Ouvert tous les jours de  
l'année, midi et soir.

Fermé le dimanche soir  
du 15 novembre 2020  
au 28 mars 2021.

Ouvert tous les midis sur  
réservation pour les groupes à  
partir de 10 personnes.

Pour vos événements  
particuliers (anniversaire,  
baptême, séminaire, repas  
d'entreprise ou autres...).



Favières

## LA CLE DES CHAMPS

CUISINE GASTRONOMIQUE  
REVISITÉE ET CRÉATIVE

*Revisited and creative  
gastronomic cooking*

Adeline et Nicolas Chamoin  
13 rue des Frères Caudron 80120 Favières

☎ 33(0)3 22 27 88 00

🌐 [www.restaurant-lacledeschamps.com](http://www.restaurant-lacledeschamps.com)

**Spécialités** • Escargots du Marquenterre, œuf mollet, crème de cèpes, turbot, risotto de céleri sauce truffée, boudin de homard boulonnais sauce homardine.

Cuisine de terroir faite maison à base de produits de saison, le chef travaille avec les producteurs régionaux et locaux. L'établissement est situé dans la Baie de Somme entre Saint-Valery-sur-Somme et Le Crotoy, au cœur du Marquenterre. La maison est un ancien relais de poste avec une cuisine actuelle, au goût du jour. Le Chef Nicolas et sa femme Adeline vous accueillent afin de vous faire partager leur passion : la gastronomie.

📌 @lacledeschamps80

🍽 Menus de 23 à 53 €

🍷 15 €

👥 40 en salle  
et 26 en salle privative

🚪 Fermé mercredi et jeudi  
(hors jours fériés).



2020



2020



## Fort-Mahon-Plage

## LE HOMARD GOURMAND

RESTAURANT LOCAVORE

Local cooking

Matthieu Gonsseume  
Hôtel la Terrasse  
1461 avenue de la plage  
80120 Fort-Mahon-Plage

☎ 33(0)3 22 23 37 77

🌐 [www.hotellaterrasse.com](http://www.hotellaterrasse.com)✉ [info@hotellaterrasse.com](mailto:info@hotellaterrasse.com)

Spécialités • Fruits de mer, poissons  
de saison et produits locaux.

Le restaurant «Le Homard Gourmand»  
offre une belle atmosphère de bord  
de mer, et plus encore une véritable  
évasion en Baie de Somme.

Depuis la salle, on peut admirer  
un panorama époustouflant teinté  
de sublimes couleurs. Nul ne se lasse  
de ce paysage en perpétuel mouvement.

Dans ce lieu d'exception où murmure la  
mer, les saveurs varient au gré des saisons  
mais toujours dans un respect du produit.

📍 [Hotel.la.Terrasse.80120](https://www.facebook.com/Hotel.la.Terrasse.80120)

🍷 Menus de **15.90 à 31.90 €**  
et menu Homard à **59.95 €**  
par personne

🍷 **7.90 €**

🍷 **100 en salle**

🍷 **Groupe 50 pers. maxi.**

🕒 **Ouvert tous les jours.**



# Fort-Mahon-Plage

## L'HIPPOCAMPE

CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Thierry Vergne

1333 avenue de la Plage

80120 Fort-Mahon-Plage

☎ 33(0)3 22 27 70 95

**Spécialités** • Plateaux de fruits de mer, choucroute de la mer, sole grillée.

Pour les adeptes du poisson c'est l'adresse incontournable ! Situé à 200 mètres de la plage, dans une ambiance conviviale, prenez le temps de déguster des spécialités de la mer.

f L'Hippocampe



Menus de 17.50 à 37.50 €



9 €



100 en salle  
et 50 en terrasse



Groupe 10 pers. maxi.



Fermé le jeudi  
(hors saison).





## Quend

## AUBERGE LE FIACRE

CUISINE TRADITIONNELLE

Traditional cooking

Jérôme Warin  
6 rue des Pommiers  
Hameau de Routhiauville 80120 Quend

☎ 33(0)3 22 23 47 30

🌐 [www.hotel-le-fiacre.fr](http://www.hotel-le-fiacre.fr)

✉ [lefiacre@wanadoo.fr](mailto:lefiacre@wanadoo.fr)

**Spécialités** • Poissons / viandes et saveurs locales.

« Passionné par mon métier, mon plaisir est de transmettre un savoir-faire local et de faire découvrir de nouvelles saveurs en mélangeant Tradition et Modernité. »

📘 Hôtel Le Fiacre

🍽 Menus à partir de **16,90 €**  
le midi en semaine  
Menus du soir et week end à  
partir de 33 € + Carte

🍷 **12.50 €**

🍷 **60 en salle**

🕒 Ouverture 7 jours/7 - Midi  
et Soir.



## Quend-Plage

LE NAPOLI  
PIZZERIA

Elvire Wartez  
52 avenue Vasseur 80120 Quend-Plage

☎ 33(0)3 22 27 76 43

🌐 [www.pizzerialenapoli.sitew.fr](http://www.pizzerialenapoli.sitew.fr)

**Spécialités** • Pizzas.

Dans une ambiance familiale et chaleureuse, l'équipe du Napoli a le plaisir de vous accueillir. Vous est proposé un large choix diversifié de pizzas, pâtes et salades. Toutes les pizzas, ainsi que les pâtes, sont disponibles en vente à emporter.

📘 Le Napoli

🍽 Menus de **11 à 14 €**

🍷 **7.90 €**

🍷 **40 en salle**  
**20 en terrasse**

🕒 Juin, juillet, août, septembre,  
vacances de Pâques et jours  
fériés : ouvert tous les jours  
midis et soirs.

Fermeture hebdomadaire le  
jeudi sauf en saison et jours  
fériés.

De février à novembre ouvert  
tous les week-ends.





# Quend

## LE CH'TI QUIN QUEND CUISINE TRADITIONNELLE ET BISTROT DE PAYS

*Traditional cooking County*

Thierry Leprêtre  
6 rue du Haut Gabet 80120 Quend

☎ **33(0)3 22 23 69 26**

✉ **leprethierry30@gmail.com**

**Spécialités** • Cuisine traditionnelle picarde et corse.

Le Ch'ti Quin Quend vous propose une cuisine corse et traditionnelle avec des partenariats locaux (fraises de la Ferme du Muret, viande de la Ferme du Petit Bas Champs), ainsi qu'un Marché du Terroir tous les mercredis du 3 juillet au 21 Août.

Circuits courts / Produits locaux.



Menus de **20 à 32 €**



**11,90 €**



**28 en salle  
et + 30 en terrasse**



- Janvier/Février/Mars : ouvert tous les midis sauf mercredi et jeudi, ouvert le soir du vendredi au dimanche.

- Avril à Juin / Septembre à Décembre : ouvert tous les midis sauf le jeudi, ouvert le soir du vendredi au dimanche.

- Juillet / Août : ouvert tous les midis et soirs sauf le mercredi soir.



# Quend-Plage-les-Pins

## LE JARDIN DOMAINE DE DIANE

RESTAURANT FAMILIAL

*Family restaurant*

Vincent Garin

2 avenue des Pins  
80120 Quend-Plage-les-Pins

☎ 33(0)3 22 27 76 08

🌐 [www.domainedediane.com](http://www.domainedediane.com)

✉ [contact@domainedediane.com](mailto:contact@domainedediane.com)

Spécialités • Fait maison, local.

Au cœur du Domaine de Diane, le restaurant Le Jardin surprend par son cadre verdoyant et son ambiance chaleureuse, familiale. On y sert des plats faits maison, avec des produits frais et de saison. A la belle saison, profitez de la terrasse plein sud au bord de la piscine.

**f** Domaine de Diane

🍷 Menus de 18 à 28 €

🍷 12 €

🍷 80 en salle

🕒 Ouvert tous les jours  
en juillet et août.

Basse saison : ouvert  
du mercredi au dimanche.



## Rue

### BRASSERIE DU BEFFROI

BRASSERIE - PIZZERIA  
VENTE À EMPORTER

Brewery - pizzeria  
takeaways

Patrice Lesueur  
17 Place du Général Leclerc 80120 Rue

☎ 33(0)3 22 25 01 31

**Spécialités** • Cassolette d'andouillettes aux maroilles.

Petite brasserie familiale, ambiance conviviale, au pied du beffroi de Rue, avec terrasse extérieure, le chef propose une cuisine traditionnelle avec des spécialités des Hauts de France et autres, à un prix plus qu'abordable.

f @BrasserieDuBeffroi

🕒 Menus de 13.50 à 22.90 €

🍷 8.90 €

👥 40 en salle  
et 50 en terrasse

🕒 Ouvert toute l'année.



## Rue

### PLACE DU MARCHÉ BRASSERIE VINTAGE

Vintage brewery

David et France Lherbier et leur équipe  
6 rue du Colonel Tétart 80120 Rue

☎ 33(0)3 22 20 11 45

**Spécialités** • des plats maison à l'ardoise réalisés avec des produits locaux et de saison et qui changent régulièrement.

La brasserie vintage est proche des monuments classés de la ville de Rue, dans un décor actuel.

f Place du Marché Brasserie Vintage

🕒 Menus de 14.90 à 22.90 €

🍷 8.90 €

👥 35 en salle  
et 20 en terrasse

👥 accueil groupe  
35 pers. maxi.

🕒 Fermé mardi soir et le  
mercredi toute la journée.





# ÉCO DOMAINE DE **BELLE DUNE**

GOLF DE LA BAIE DE SOMME • FRANCE

## *Restaurant du lac*

Ouvert à tous - Service non stop jusqu'à 17h

Brasserie/snack/bar - terrasse avec vue  
**Privatisation pour événements privés**



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

[golfdebelledune.fr](http://golfdebelledune.fr)

Tél : 03 22 23 45 50

Rue

## L'ATELIER CAUDRON

BAR LOUNGE

Lounge BAR

Christophe et Anne Yvert  
13 rue Gaston Garry 80120 Rue

☎ 33(0)3 22 25 00 66

🌐 [www.hotelcaudron.com](http://www.hotelcaudron.com)

✉ [hotelcaudron80@hotmail.fr](mailto:hotelcaudron80@hotmail.fr)

**Spécialités** • Planches apéritives, bruschettas, mini-burgers, cocktails, cave à bières, cave à whiskys...

Pour prendre un verre entre amis, pour déguster de bons produits, pour se détendre dans une ambiance cosy. Soirées à thème certains vendredis et samedis. Possibilité de privatiser l'établissement pour des événements professionnels et familiaux.

**f** Atelier des frères Caudron



Plats de 8.50 à 13.20 €



45 en salle  
et 20 en terrasse



Ouvert tous les jours en juillet/  
août à partir de 18h30.

Le vendredi, samedi et  
dimanche soir en basse-saison.





Rue

**BRASSERIE DES FRÈRES CAUDRON**

BRASSERIE

Brewery

Christophe et Anne Yvert  
5 Rue de la Barrière 80120 Rue


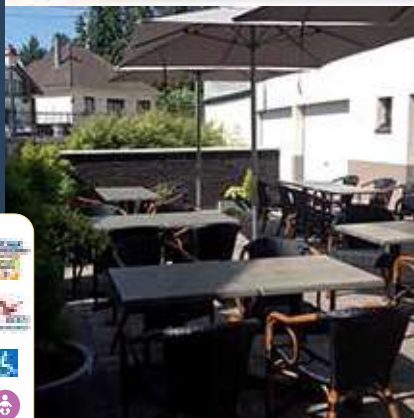
☎ 33(0)3 22 25 00 66

🌐 [www.hotelcaudron.com](http://www.hotelcaudron.com)✉ [hotelcaudron80@hotmail.fr](mailto:hotelcaudron80@hotmail.fr)

**Spécialités** • Frites fraîches, saumon et magret de canard fumés maison, ficelle picarde, terrines maison, foie gras maison, moules de bouchot à la plancha, welsh Caudron, potjevleesch, gratin de fruits de mer, burgers, parmentier de canard, choucroute de la mer, Saint-Jacques planchées...

Dans un cadre agréable, petit salon ouvert avec fauteuils pour prendre l'apéritif. Salle de restaurant avec un joli clin d'œil aux Caudron, aviateurs picards, où vous est proposée une cuisine régionale généreuse et goûteuse avec une tendance « nord de la France » Welsh/Jupiler/carbonade et avec un personnel aux petits soins.

f Hôtel &amp; Brasserie des frères Caudron

 Menus de **11.90 à 29.90 €**
 **9.10 €**
 **80 en salle et 20 en terrasse et 50 couverts en salle privative**
 **Accueil groupe 50 pers. maxi.**
 **Ouvert tous les jours (fermé le dimanche soir en basse-saison).**


Rue

## AU PETIT CHAUDRON

CUISINE GASTRONOMIQUE,  
REVISITÉE ET CRÉATIVE

*Revisited and creative*

*Traditional cooking*

Serge Leveau  
et son Fils Pablo Leveau  
390 Route d'Abbeville D32  
80120 Rue

☎ 33(0)3 22 25 80 16

🌐 <https://aupetitchaudron.eatbu.com>

✉ [aupetitchaudron@hotmail.fr](mailto:aupetitchaudron@hotmail.fr)

Spécialités • Produits frais.

Dans les marais de Rue entouré de verdure, la cuisine se veut délicate et généreuse, avec une carte qui change tous les deux mois. Les plats sont donc sans cesse réinventés par le père et le fils qui officient ensemble.

f @restaurantbaiedesomme

🍽 Menus de 32 € à 48 €

🍷 13 €

👥 50 en salle  
et 20 en terrasse

👤 Jusqu'à 30 pers.  
maxi.

🕒 Fermé dimanche soir et  
lundi sauf jours fériés.







## St. Quentin en Tourmont

### LA GARINIÈRE

CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

32 Chemin des Garennes

80120 Saint Quentin en Tourmont

☎ 33(0)3 22 25 31 46

🌐 [www.domainedumarquenterre.fr](http://www.domainedumarquenterre.fr)

✉ [info@domainedumarquenterre.com](mailto:info@domainedumarquenterre.com)

**Spécialités** • Ficelles picardes maison, frites maison.

Au milieu des arbres, au cœur du Domaine du Marquenterre; l'été, en terrasse sur pilotis face à l'étang, l'hiver, autour d'un feu de cheminée, ce restaurant situé dans un cadre idyllique propose une cuisine traditionnelle et copieuse.

📘 [www.facebook.com/garinierre](https://www.facebook.com/garinierre)

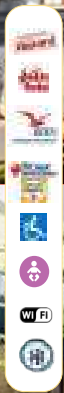
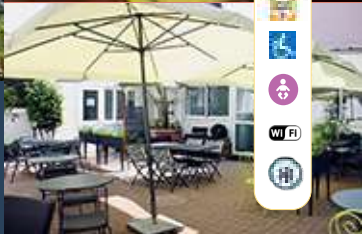
🍽️ Menu à partir de 21 €

🍷 9.50 €

👥 100 en salle 25 en terrasse et 40 couverts dans une salle privative

👤 Accueil groupe 100 pers. maxi.

🕒 Ouvert tous les jours. Sauf le dimanche soir.



## Saint-Valery-sur-Somme

### LE 43

CUISINE BISTRONOMIQUE

*«bistronomique» cooking*

Nicolas Amourette

43 quai du Romerel

☎ 33(0)3 22 60 80 07

**Spécialités** • jarret d'agneau, Saint-Jacques (octobre à mai).

Vous serez séduit par le cadre chaleureux et la cuisine maison.

Avec des produits du terroir et en fonction de la saison, Nicolas, le chef, propose une carte riche et variée. Les plats soignés jusque dans la présentation vous sont servis, avec le sourire, dans la salle de restaurant cosy ou dans le chaleureux patio.

🍽️ Menus de 19 à 42 €

🍷 11 €

👥 30 en salle et 20 en terrasse

🕒 Ouvert tous les jours sauf lundi, jeudi midi et dimanche soir. Fermé à Noël

# Saint-Valery-sur-Somme

## AU VÉLOCIPÈDE

CUISINE MODERNE,  
BISTRONOMIE ET LOCAVORE

Local, seasonal and  
«bistronomique» cooking

Pascal Grimberg

1, rue du Puits Salé - Saint-Valery-sur-Somme

☎ 33(0)3 22 60 57 42 / 06 47 85 45 42

🌐 <http://auvelocipede.fr>

Spécialités •

Formule à l'ardoise :

3 plats (1 viande, 1 poisson, 1 veggie),  
3 entrées. Desserts.

Une cuisine à l'image de la déco,  
entre coffee shop et bistrot chic : un  
lieu chaud, à la fois authentique et  
élaboré où l'on se sent tout de suite  
les bienvenus ! Au vélocipède, on y  
vient pour découvrir, mais surtout on  
y revient pour en savoir encore plus  
sur tous ces produits frais et les plus  
locaux possibles qui feront à coup sûr  
le bonheur des papilles....

📘 Au Vélocipède

📷 @ auvelocipede

🍴 Plats du jour de 15 à 22 €

🍷 10 €

👤 30 en salle - 16 en terrasse

🕒 Ouverture : tous les jours sauf  
mardi, (fermeture annuelle le  
1er janvier au 10 février).



## Saint-Valery-sur-Somme

## LE BISTROT DES PILOTES

CUISINE BISTRONOMIQUE

«bistronomique» cooking

Olivier Rayer

37 Quai Blavet

☎ 33(0)3 22 60 80 39

🌐 www.lespilotes.fr

Spécialités • Plateaux de fruits de mer, moules du Crotoy, agneau de prés-salés.

Venez découvrir le charme d'un bistrot d'antan combiné au plaisir de savourer des produits locaux. Situé le long du quai promenade, entre deux maisons d'armateurs, vous pouvez également bénéficier d'un panorama sur la Baie. Une équipe au petit soin de ses hôtes vous accompagnera grâce à sa convivialité sans pareil.

Une ambiance chaleureuse et cosy vous emmène dans un voyage entre terre et mer.

Le chef Olivier compose une ardoise dictée par les arrivages quotidiens. Les richesses culinaires de la baie sont sublimés par un accord parfait entre les mets.

🍴 Menus de 25 à 50 €

🍷 10 €

🌿 70 en salle - 20 en terrasse

🕒 Ouvert tous les jours

Fermeture annuelle du 12/01  
au 30/01.



# Saint-Valery-sur-Somme

## LA TABLE DES CORDERIES

CUISINE INVENTIVE  
ET SPONTANÉE

*Local, seasonal and bistro-mic*

214, rue des Moulins

Saint-Valery-sur-Somme

☎ 33(0)3 22 61 30 61

🌐 [www.latabledescorderies.com](http://www.latabledescorderies.com)

### Spécialités •

Cuisine instinctive et spontanée centrée sur le produit et le goût, au gré des saisons et des arrivages du jour.

Un vrai plaisir culinaire et visuel vous attend à la Table des Corderies. Ici, les circuits courts, les produits frais mêlés à l'imagination du chef vous donneront envie de découvrir des saveurs jusqu'à méconnues.

Pour ne rien gâcher au plaisir, de nombreuses petites attentions du personnel toujours à l'écoute ponctueront votre repas.

f Les Corderies - Hôtel & Spa

@latabledescorderies

🍷 Menus : 29 à 80 € le déjeuner,  
60 à 80 € le dîner

🍷 20 €

🍷 28

🕒 Ouverture : du mardi soir au  
dimanche soir à partir du 25  
janvier (sauf 24 et 25/12)





## Saint-Valery-sur-Somme

### L'ÉCLUSE CUISINE ITALIENNE

*Italian cooking*

Pascal Neuvillers  
36 route d'Abbeville

☎ 33(0)3 22 60 61 57

🌐 [www.leclusesaintvalery.com](http://www.leclusesaintvalery.com)

**Spécialités** • pizza base tomate, pizza base crème, salades, pâtes.

Amoureux de la cuisine italienne, c'est ici qu'il faut faire une halte : régalande assurée grâce aux ingrédients frais et de qualité ! On peut déguster sa pizza dans la salle décorée façon bistrot ou sur la terrasse plein sud au bord de l'Amboise, juste derrière l'écluse.

Pizza à emporter

f L'Ecluse

🍷 Plats de 9,50 à 17 €

🍷 8.50 €

🍷 30 en salle  
et 40 en terrasse

🕒 Ouvert tous les jours  
sauf le lundi hors  
vacances scolaires.



## Saint-Valery-sur-Somme

### AU COIN DES AUGUSTINES CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Florine Caudron  
2b rue Jules Brûlé

☎ +33(0)3 60 04 29 33

**Spécialités** • bigalan, galette picarde, galettes de sarrasin, crêpes salées et sucrées, chocolat chaud maison.

Dans un décor chaleureux, Florine et sa bonne humeur vous propose une carte simple mais goûteuse. On peut y déjeuner ou prendre un goûter ou les deux ! On se laisse facilement tenter par un achat gourmand de pâtes de fruits maison...

f au coin des Augustines

🍷 Plats de 8 € à 12,50 €

🍷 10 €

🍷 32 en salle  
17 en terrasse

🕒 Ouvert selon affluence et  
période







## Saint-Valery-sur-Somme

### L'EMBARCADÈRE CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Coralie Plé et Benjamin Crimet  
3 Quai Perrée

☎ 33(0)3 22 26 17 19 / 33(0)6 24 30 56 67

**Spécialités • Moules aux Maroilles, Tête de Veau, Burger du Chef.**

Décoration agréable avec au 1er étage vue sur la Somme et sur la Baie, cuisine maison, de bonne qualité.

Très bon accueil et service irréprochable.

La carte est changée régulièrement, ce qui donne envie de revenir pour découvrir de nouvelles merveilles pour les papilles !

📍 L'embarcadère saint Valery sur somme

🕒 **Plat du jour : 17 à 30 €**

🍷 **9,50 €**

👤 **36 en salle  
20 en terrasse**

🕒 **- Du Mardi au dimanche sauf  
le jeudi soir uniquement**



## Saint-Valery-sur-Somme

### FRITERIE DEBEAUVAIS

FRITERIE TRADITIONNELLE  
RESTAURATION RAPIDE

*French fry truck*

Route du Cap Hornu

☎ 33(0)6 32 08 10 26

**Spécialités • Moules de bouchots avec frites maison.**

Amateurs de frites fraîches maison ? C'est à la friterie Debeauvais qu'il faut aller. Il suffit de demander autour de soi, et tout le monde vous le dira : "Va à la friterie du Cap Hornu !".

L'accueil y est simple, familial, le cadre champêtre et le parking gratuit. Tout ce qu'on aime.

🕒 **Restaurer-vous à partir de 7 €**

🍷 **7 €**

👤 **60 en salle  
50 en terrasse**

🕒 **- Ouvert 7/7, midi et soir,  
week-end et jours fériés,  
journée continue.  
- Fermeture annuelle : 11/11  
au 1er WE de mars.**



# Saint-Valéry-sur-Somme

## LA TABLE DU CAP

TERROIR ENTRE TERRE ET MER

Local cooking

1350 chaussée du Cap Hornu

☎ 33(0)3 22 60 24 24

🌐 [www.hotelcaphornu.fr](http://www.hotelcaphornu.fr)

Spécialités • carte qui change au gré des saisons.

Un cadre à couper le souffle, une cuisine locale, originale et raffinée, voilà ce que vous découvrirez en poussant la porte du restaurant la Table du Cap. La cuisine proposée par le chef fait la part belle aux saveurs du terroir : miel du Cap Cornu, escargots du Marquenterre... Du 100% frais et fait maison, une carte qui change au grès des saisons à déguster en terrasse ou au coin du feu.

Envie d'une formule à emporter ?  
Commandez votre panier repas ou votre formule sandwich.

Espace à privatiser, pour des moments d'exception, vue sur baie.

**f** cap Hornu Hôtel et Restaurant



Menus de 29 € à 69 €  
Plats de 19 € à 28 €



12 €



180



Tous les jours  
Fermeture annuelle les  
24 et 25 décembre





Woignarue

## CHÉS TROÉS PIOTS COÉCHONS

BISTROT DE PAYS  
RESTAURANT DE TRADITION  
ÉPICERIE DE PRODUITS  
RÉGIONAUX - TRAITEUR  
BOUTIQUE TERROIR DE PICARDIE

*County pub & cooking, home made shop*

Franck Galand et Alain Longuemart  
34 place de l'Abbé Holleville  
80460 Woignarue

☎ 33(0)3 22 60 54 84

🌐 [www.ches3piotscoechons.fr](http://www.ches3piotscoechons.fr)

✉ [galand.longuemart@orange.fr](mailto:galand.longuemart@orange.fr)

**Spécialités** • Le jarret de porc moelleux et fondant, la côte de bœuf pour 2, le carré de porcelet de lait et bien d'autres ...

**Spécialités de la boutique** • Bières artisanales, miel de la baie de Somme, produits à base d'argousier, vins, charcuterie, autres produits et spécialités locales ...

S'il est une cuisine qui met nos sens en émoi, c'est celle de nos grands-mères ! Vous êtes à la bonne adresse pour vivre cette expérience culinaire où les plats font honneur au terroir et aux traditions. Poussez la porte et découvrez ou redécouvrez des saveurs perdues de votre enfance. Pour bin minger ché t'ichi !

Au rez de chaussée : la boutique pour se faire plaisir ou offrir.

📘 [ches3piotscoechons](https://www.facebook.com/ches3piotscoechons)

📺 la taverne d'ches 3 piots coechons



🕒 26.50 à 36 € Formule le midi  
17 € en semaine - Plats à la Carte

🍷 7 €

👥 45 en salle

🕒 Fermé le dimanche soir, le lundi soir  
et le mercredi la journée.

## HAUT &amp; FORT

HAUTS-DE-FRANCE

## Le gâteau battu

- 150g de farine
- 6 jaunes d'oeufs
- 85 g de sucre
- 125 g de beurre
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- une pincée de sel

1/ Dans un saladier, mélangez la farine, les jaunes d'oeufs, la levure préalablement diluée dans un demi-verre d'eau tiède, le sucre, le sel et le beurre tiédi.

2/ Pétrissez le tout entre 20 et 25 minutes et laissez reposer une heure.

3/ Quand la pâte est montée dans le moule, rabattez-la. Laissez-la à nouveau reposer 1 heure.

4/ Rabattez-la à nouveau.

5/ Versez-la dans les moules beurrés au quart de leur hauteur.

6/ Laissez monter la pâte. Comptez entre 1h et 1h30.

7/ Mettez à cuire à four chaud à 170°, environ 20 minutes.

Découvrez  
La recette originale !



Nouvion-en-Ponthieu

## LA DÉTENTE

BRASSERIE, BISTROT BAR, SNACK, VENTE À EMPORTER

Brasserie, bistro bar, snack bar, take-away

Didier LANSMANT

132 Route Nationale  
80860 Nouvion en Ponthieu

☎ 33(0)3 22 23 28 08


✉ didier.lansmant@laposte.net

Spécialités • Ficelle picarde, Feuilleté d'andouillette


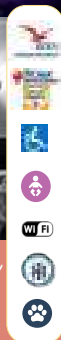
Proche de la forêt et à 10 minutes de la Baie de Somme, dans une ambiance familiale, dégustez une cuisine traditionnelle et copieuse.

f @ladetentenouvion

 Menus à partir de 14,90 €

 À partir de 5 €

 40 en salle

 Fermé le dimanche soir et le lundi la journée


Vironchaux

## LA GRANGE

BAR BRASSERIE  
CUISINE TRADITIONNELLE  
VENTE À EMPORTER

*Brewerie bar, take-away sales*

Annie et Laurent Lefebvre  
221 rue du Cornet - 80150 Vironchaux

☎ 33(0)3 22 23 54 27

☎ 33(0)6 30 35 27 49

🌐 [www.campingpeupliers.fr](http://www.campingpeupliers.fr)

✉ [les-peupliers3@orange.fr](mailto:les-peupliers3@orange.fr)

Spécialités • Pizzas, welsh,  
plats traditionnels et régionaux.

Esprit campagne à «La Grange» dans la  
ferme familiale à l'entrée du camping « Les  
Peupliers ».

Au salon et au bar : ambiance vintage et  
large choix de bières régionales. Au gré des  
saisons, les entrées, plats et desserts « faits  
maison » sont composés avec les produits  
locaux.

En complément de la carte et des pizzas  
(disponibles à emporter), une cuisine  
traditionnelle et familiale vous est servie  
dans la véranda ou en terrasse durant la  
belle saison. Cadre calme, authentique et  
chaleureux dans un cocon de verdure où les  
enfants peuvent jouer.

📍 @lespeupliers.vironchaux



À partir de 10 €



7.50 €



30 en salle  
et 20 en terrasse



groupe jusqu'à  
30 personnes



Fermé le mardi  
et le mercredi.





## Vironchaux

### LE CORNET D'OR

CUISINE LOCALE  
BISTROT DE PAYS  
BAR BRASSERIE

*Local cooking, county pub  
Brewerie bar*

Françoise Gavel  
35 Rue Raymond Dubos  
80150 Vironchaux

📞 33(0)3 22 29 98 59

**Spécialités** • Aiguillettes de poulet  
sauce maroilles.

Le Cornet d'Or, c'est une histoire de femmes et de famille. Françoise a grandi dans ce bistrot que sa grand-mère a tenu pendant 59 ans. C'est tout naturellement qu'elle perpétue la tradition en associant sa fille dans l'aventure. Dans l'ambiance cosy et chaleureuse d'un chalet de montagne, mère et fille proposent une cuisine familiale avec des produits locaux et de saison.

📱 @LeCornetDor



🍷 À partir de 15 €

🍷 6 €

🍷 36 en salle  
et 12 en terrasse

👥 Accueil groupe  
36 pers. maxi.

🚫 Fermé le jeudi.



# Abbeville

## L'ETOILE DU JOUR CUISINE TRADITIONNELLE PICARDE

*Traditional cooking*

Gense Christophe  
2 chaussée marcadé

☎ 33(0)3 22 24 06 90

🌐 [www.etoiledujour.fr](http://www.etoiledujour.fr)

Spécialités • ficelle picarde, foie gras de canard, ris de veau à la bière.

Venez découvrir ce restaurant familial dans une auberge du 16ème siècle. Un cadre chaleureux avec poutres apparentes et cheminée pour une ambiance cosy et intimiste. Côte fourneau, le chef propose une cuisine traditionnelle : l'incontournable ficelle picarde, le ris de veau à la bière ou encore le craquant aux 2 chocolats régaleront vos papilles.

L'Étoile du jour propose aussi un service traiteur pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels.

Sans oublier la nouveauté 2020 : la "lunch box" à réserver le matin.



Plats de 11 à 26 €  
Menus de 18 à 40 €



12 €



55 en salle  
et 18 en terrasse



Tous les jours sauf  
dimanche et lundi soir.



## Abbeville

### LE PETIT BISTROT BRASSERIE, CAFÉ CULTUREL

Brasserie restaurant

Anton et Mélanie Joseph  
15 place Max Lejeune

☎ 33(0)3 22 24 24 13

Spécialités • produits frais, desserts maison, plats indiens.

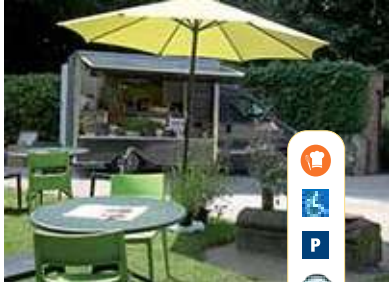
Petit par la taille mais très grand pour son accueil chaleureux et la qualité de ses produits. Mélanie présente sa carte avec enthousiasme et plaisir. Anton, prépare une cuisine savoureuse avec des produits frais et si vous aimez voyager, le week-end ils proposent des spécialités indiennes.

f LePetitBistrotAbbeville

🍽 plat : **9,90 €** ou **11,50 €**  
formule plat-dessert : **11,90 €**  
Week-end : **13,90 €**

🌿 **28 en salle**  
**35 en terrasse**

🕒 - Du mardi au samedi de 8h30 à 19h.  
- Ouvert certain jours fériés et dimanche  
- Fermé vacances d'hiver et dernière semaine d'août.



## Abbeville

### LA NATURE A DU GOÛT CUISINE LOCAVORE ET FLEURIE

Local flowery cooking

4 rue du grand marais

☎ 33(0)3 22 24 17 22 / 33(0)6 30 80 06 94

🌐 www.lanatureadugout.fr

Spécialités • planchettes et amuse bouche sauvage, moelleux passion et argousier, ficelle picarde en ortillade, salade florale.

A bord de son food-truck, au gré des cueillettes et de l'inspiration Ludovic propose une cuisine originale, sauvage et fleurie et vous rejoint où vous voulez (événements familiaux, soirées entre amis, repas entre collègues...).

Pour les groupes, une ouverture éphémère de son restaurant est possible.

f La-nature-a-du-goût

🍽 Menus de **18 à 35 €**

🍷 **10 €**

🌿 **80 en salle**  
**30 en terrasse**

🕒 - Sur certains événements  
- Sur réservation





# Agenvillers



## LE BISTROT

CUISINE TRADITIONNELLE

BISTROT DE PAYS

*Traditional cooking County pubs*

Sandrine Bayard

5 rue Henri Corne 80150 Agenvillers

☎ 33(0)3 22 23 32 79

🌐 [www.bistrotdepays.com/le-bistrot](http://www.bistrotdepays.com/le-bistrot)

✉ [bayard-sandrine@orange.fr](mailto:bayard-sandrine@orange.fr)

Spécialités • Plats régionaux, desserts et cocktails maison.

Poussez la porte du bistrot de pays d'Agenvillers, un endroit inattendu où sont concoctés de bons petits plats qui rappellent ceux de nos grands-mères. L'ardoise change très souvent et revisite les grands classiques du terroir picard. Le plus de cette adresse est sans aucun doute l'accueil et la convivialité. Des soirées à thème sont souvent proposées.

Retrouvez les dates des soirées animées sur :  
f @bayardsandrine



Plat du jour 10 €

Formules de 15,30 à 18,90 €

Assiette Bistrot en été 17 € avec boisson



8 €



30 en salle

et 25 en terrasse



Accueil de groupes



Restaurant fermé le jeudi toute l'année.

Fermé dimanche soir et mercredi soir  
sauf juillet et août.



# Epagne-Epagnette

## LA PICARDIÈRE

CUISINE TRADITIONNELLE  
PICARDE

*Local traditional cooking*

Thérèse et Michel Savreux  
101 route de Paris

☎ +33(0)3 22 24 15 28

Spécialités • ficelles picardes, st Jacques, soles, desserts à base de gâteau battu.

En poussant la porte de cet établissement vous ferez un bon dans le passé : un cadre rustique, des nappes et serviettes en tissu et un accueil chaleureux. Michel, le chef vous propose une cuisine à son image : picarde et généreuse.



Menus de 25 € à 43 € €



9 €



26 + 16 en salle

25 en terrasse



tous les midis et samedi  
soir

tous les jours midi et soir  
pour les groupes



## Eaucourt-sur-Somme

AUBERGE DU MOULIN  
D'EAUCOURT  
LE SALTIMBANQUECUISINE GASTRONOMIQUE,  
PAYSANNE ET TERRITORIALE*Gastronomic, peasant and local cooking*Sébastien Porquet  
1500, lieu-dit du moulin  
Eaucourt-sur-Somme

☎ 33(0)3 22 27 08 94

🌐 [www.lesaltimbanque.fr](http://www.lesaltimbanque.fr)Spécialités • produits locaux, poissons,  
viande, agneau des prés-salés.

Dans son auberge avec vue panoramique sur la vallée de la Somme, Sébastien et sa troupe élaborent leurs menus, chaque jour, au gré des arrivages de pas moins de 150 producteurs. Festival de plats entre poisson de la pêche (côtière bien sûr) du jour, une viande de la ferme... qui seront traités avec respect, cuisson précise, dressage au cordeau, accompagnements soignés... Sa cuisine d'auteur, ancrée dans le territoire de la Picardie Maritime, mise sur la valorisation des produits locaux de haute qualité.

La boutique de Saltimbanque (produits régionaux, crèmerie, boucherie) et Le ventre à Pinards (caviste) / boutique en ligne.

Plus de 100 références en vin.

 Menus de 30 à 70 €

 15 €

 26 couverts en salle  
avec terrasse panoramique

 Ouvert du mercredi au  
dimanche midi inclus.

Fermé vacances de Noël,  
du 13 au 20 janvier,  
du 27 février au 7 mars  
du 15 au 21 juin





# Huppy

## LA MARMITTE HUPPINOISE

### CUISINE TRADITIONNELLE

*Local cooking*

Hervé Bayard  
42 route nationale

☎ 33(0)3 22 20 23 99

**Spécialités** • cochon de lait, souris d'agneau.

Ambiance sympa dans un restaurant fraîchement rénové. La déco y est insolite et l'accueil chaleureux et amical.

Les plats y sont savoureux et généreux  
La marmite huppinoise c'est aussi un service traiteur pour l'organisation de vos événements en famille ou entre amis ou la possibilité de privatiser le lieu pour vos soirées.

**f** @lamarmittehuppinoise



Plat du jour 9 €  
Formules à 12 et 15 €



8 €



60



Ouvert le midi du lundi au vendredi (le vendredi soir sur réservation)





Happy

LA SOURCE

BAR BRASSERIE

Bar brasserie restaurant

Christophe Pomart  
5 rue des moulins 80100 Abbeville


☎ 33(0)3 22 24 08 65

**Spécialités • burgers et croque-monsieur premium, frites, mousse au chocolat, panna cotta spéculoos caramel.**

Vous serez séduit par le cadre chaleureux et la cuisine maison.

C'est le retour "Aux sources", c'est faire revivre nos guinguettes d'antan, contempler le feu de cheminée Ce sont des concerts, des karaokés, des moments de rires, de partages, et des danses endiablées!

f lasourcehappy

 Menus de 18 € à 35 €

 6,50 €

 95 en salle  
10 en terrasse

 ouvert du mardi au vendredi midi

vendredi et samedi soir si événement



Saint-Riquier

ESPRIT PASSION  
DU GOÛTCUISINE TRADITIONNELLE  
CRÊPERIE-SALON DE THÉ

Traditional cooking Creperie-Tea Room

Charles et Sophie Gayet  
10 place de l'Eglise 80135 Saint-Riquier

☎ 33(0)3 22 23 85 70

🌐 [www.espritpassiondugout.fr](http://www.espritpassiondugout.fr)

✉ [contact@espritpassiondugout.fr](mailto:contact@espritpassiondugout.fr)

**Spécialités • Grillades de poissons et de viandes, galette de sarazin, ficelle picarde, flamiche etc.**

Ici, on se délecte déjà en regardant !

L'emplacement est idéal, face à l'Abbaye royale et sur la place où se déroule la vie de Saint-Riquier, vous dégusterez une cuisine traditionnelle et vous pourrez observer à quel point on prend soin de vous. La cuisine ouverte permet de se délecter de la préparation des plats. Au bon temps, les plats sont également servis au patio terrasse.

 Plat du jour 12.50 €  
Dessert du jour 5 €

 40 en salle  
40 en extérieur

 Ouvert toute l'année.  
Jour de fermeture le mardi en saison basse et ouvert 7/7 en saison haute.



*Saint-Riquier*

## CAFÉ RESTAURANT DE L'ABBAYE

CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Dominique Farcy

12 Place de l'Eglise 80135 Saint-Riquier

☎ **33(0)3 22 28 81 14**

🌐 **www.cafe-abbaye.fr**

✉ **cafe-abbaye@hotmail.fr**

Le restaurant vous propose une cuisine traditionnelle. En semaine 3 formules brasserie complètent les menus et la carte. Le bar propose également un grand choix de bières pression.

Le restaurant se trouve au pied de l'Abbaye et bénéficie de deux terrasses : l'une face à l'abbatiale, une seconde terrasse fleurie accessible par la salle intérieure. Une équipe compétente prendra soin de vous. Vous pouvez compter sur l'accueil chaleureux de cette adresse incontournable de Saint-Riquier.

📘 @CafeDeLAbbaye

🍷 Menus de **18 à 29 €**  
Formules de **11.50 à 15.50 €**

👤 **60 en salle**

👥 **Accueil de groupes  
et séminaires**

🕒 **Hors saison : ouvert tous les  
midis, vendredi soir et samedi  
soir.**  
**En saison : ouvert tous les  
jours midi et soir.**



# La Manche

**BAIE  
DE SOMME**

Berck-sur-Mer

Fort-Mahon-Plage

Quend-Plage

Le Hourdel

Le Cro

Cayeux  
sur-Mer

Saint-Valery  
sur-Somme

Ault

Mers-les-Bains

*Vallée  
de la Bresle*

Le Tréport





# Douriez

## ESTAMINET DE L'ANDOUILLER

### CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Michel Vasseur  
15 place du Marché 62870 Douriez

☎ 33(0)3 21 90 41 53

🌐 [www.estaminetdelandouiller.com](http://www.estaminetdelandouiller.com)

✉ [estaminetdelandouiller@orange.fr](mailto:estaminetdelandouiller@orange.fr)

**Spécialités** • Terrine d'andouille pain d'épices et fromage de chèvre, verrine de boudin noir, andouille de campagne, Potjevleesch (mêlée de viandes froides en gelée poulet/veau/lapin/porc), andouillette.

L'Estaminet de l'andouiller est un bijou d'authenticité. À sa tête, Michel Vasseur, ancien boucher à la retraite, qui a ouvert ce restaurant en 2003 dans l'ancien café du village. Il a gardé tout le charme de cette ancienne bâtisse : le vieil âtre, le carrelage bleuté, les poutres de bois décorées de houblon. Les vieilles pierres et la décoration faite d'objets d'antiquité ainsi que la collection de représentations de cochons, font l'âme de l'établissement et lui offrent une ambiance très chaleureuse.

🍷 Menu de 18.60 à 31.50 €

🍷 7.60 €

🍷 70 en salle  
la capacité de la terrasse après  
travaux passe à 20 couverts

👥 Groupe 50 pers. maxi.

🕒 Ouvert du jeudi  
au dimanche midi.



# Nampont-Saint-Martin

## HÔTEL LA PEUPLERAIE

### CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

44 RD 1001 80120 Nampont-Saint-Martin

☎ 33(0)3 22 29 98 11

🌐 [www.hotel-la-peupleraie.com](http://www.hotel-la-peupleraie.com)

✉ [la.peupleraie@wanadoo.fr](mailto:la.peupleraie@wanadoo.fr)

À proximité des sites touristiques du Ponthieu Marquenterre : l'Abbaye de Valloires et la réserve ornithologique du Marquenterre, le restaurant bénéficie d'un cadre arboré. Les enfants pourront jouer dans le jardin où des jeux ont été installés pendant que vous accorderez une pause dans le parc après avoir bien déjeuné.

🍷 Menu de 13 à 30 €

🍷 8.50 €

🍷 80 en salle

👥 Accueil groupe  
possible

🕒 Ouvert tous les jours.



## AUBERGE LES CONTREBANDIERS

CUISINE TRADITIONNELLE-HOTEL

*Traditional hotel cooking*

Clotilde Duquesnoy et César Roussel

route Nationale 1

80120 Nampont-Saint-Martin

☎ 33(0)3 22 29 90 43

**Spécialités** • Les grillades au feu de bois, chariot de desserts maison.

À 15 minutes du Crotoy, de Fort-Mahon et de Berck-sur-Mer, venez découvrir cette authentique auberge. César grillera, sous vos yeux, dans la cheminée, les meilleures viandes locales et Clotilde vous réglera avec ses desserts maison.

📱 @laubergedescontrebandiers

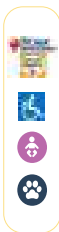
🍽 Menus de **16.50 à 22 €**

🍷 **8 €**

👥 **44 en salle  
et 26 en terrasse**

👥 **Groupe à partir de  
20 personnes**

🕒 **Restaurant fermé  
la mardi soir et le  
mercredi. En juillet août  
ouvert tous les jours.**



## Roussent

### AUBERGE DES ÉTANGS

CUISINE TRADITIONNELLE

*Traditional cooking*

Florence Leroy

91 rue Vallée de l'Authie 62870 Roussent

☎ 33(0)3 21 81 20 10

🌐 [www.aubergedesetangs-roussent.fr](http://www.aubergedesetangs-roussent.fr)

✉ [florencecleroy62@wanadoo.fr](mailto:florencecleroy62@wanadoo.fr)

**Spécialités** • Cuisine traditionnelle, viande et poisson. Possibilité de menu pour anniversaire en chaud et froid dans une salle individuelle, gâteau d'anniversaire sur commande. possibilité d'accueillir des groupes.

En vallée de l'Authie, à deux pas des jardins de l'Abbaye de Valloires, à 30 minutes du Crotoy et du parc de Marquenterre, l'Auberge des Étangs vous propose une cuisine traditionnelle dans une ambiance familiale. Dans ce cadre verdoyant, au sein du parc avec étang de pêche, un espace jeux est prévu pour les enfants.

🍽 Menus de **16 à 29,50 €**  
**Plat à partir de 11€**

🍷 **7 €**

👥 **80 en salle  
et 25 en terrasse**

👥 **100 pers. maxi.**

🕒 **Ouvert tous les jours  
réservation conseillée**



## Saulchoy

## LE VAL D'AUTHIE

CUISINE TRADITIONNELLE

Traditional cooking

Mylène Hetroy  
60 La Place 62870 Saulchoy

☎ 33(0)3 21 90 30 20

🌐 [www.restaurant-saulchoy.fr](http://www.restaurant-saulchoy.fr)✉ [valdauthie@aol.fr](mailto:valdauthie@aol.fr)

Spécialités • Ficelle picarde, carbonade Flamande.

Petite auberge à la campagne, à proximité de l'Abbaye et Jardins de Valloires, vous est proposée une cuisine régionale et traditionnelle. L'été vous pouvez profiter de la terrasse et l'hiver de la cheminée à feu de bois.

🍽 Menu de 12 à 29.90 €

🍷 7.50 €

👥 60 en salle  
et 12 en terrasse

👥 Groupe 60 pers. maxi.

🕒 Fermé le jeudi.



## Wailly-Beaucamp

A MA CAMPAGNE  
CUISINE TRADITIONNELLE

Traditional cooking

Léa et Rémi Outurquin  
2 Rue de l'Eglise  
62170 Wailly-Beaucamp

☎ 33(0)3 21 06 41 01

Spécialités • La blanquette de lotte à la vanille, la souris d'agneau à l'ail des ours.

Une auberge dans un cadre très agréable avec esprit vintage, tout est fait maison, une qualité gustative et des produits frais avec une belle présentation. On ne peut faire autrement que de finir l'assiette.

📍 Auberge A Ma Campagne

☎ Menu à 23 €, 28 € et 38.50 €

🍷 10 €

👥 60 en salle  
et 30 en terrasse

👥 Groupe 60 pers. maxi.

🕒 Fermé le dimanche soir,  
mardi soir et mercredi  
toute la journée.

# LES JARDINS

- de Valloires -

## La Table du Jardinier

Une cuisine originale et créative à base de plantes, fleurs et baies



©A.S. Flament / SMBS-GLP

Restaurant - bar & salon de thé



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

[jardinsdevalloires.fr](http://jardinsdevalloires.fr)

Tél : 03 22 23 53 55

# La pause gourmande

PLAISIRS SUCRÉS  
GOURMET BREAK  
SWEET PLEASURES

Le Crotoy

LE VENT SUCRÉ

PAUSE GOURMANDE

*Gourmet break*

25 rue Porte du Pont 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)6 07 53 67 70

Ouvert toute l'année, hors saison :  
les weekend et pendant les vacances  
scolaires.

Spécialités • Galettes salées, crêpes,  
gaufres, beignets, glaces artisanales,  
boissons fraîches et chaudes.

Faites une pause gourmande  
en famille au Vent Sucré,  
installez-vous et rechargez  
vos batteries.

À emporter ou à déguster sur place.





Saint-Valéry-sur-Somme

## LA BAIE LES GAUFRES

CAMION GOURMAND

Food truck

Nicolas Bironneau & Laurent Pierrugues  
1, avenue du Général Leclerc

☎ 33(0)624 43 72 74

🌐 [www.labaielesgaufres.com](http://www.labaielesgaufres.com)

Spécialité • gaufres liégeoises.

Le camion de gaufres liégeoises, c'est une institution en Baie de Somme. Depuis les années 60, il régalaît les habitants et visiteurs au Crotoy. Il est désormais installé à Saint-Valéry, devant la gare du petit train.

Boissons fraîches et chaudes, glaces en été.  
Evènements privés sur demande.

📘 La Baie Les Gaufres

📷 [labaielesgaufres](https://www.instagram.com/labaielesgaufres)

🍷 1,50 à 3,50 €

🕒 Ouvert les après-midis des week-ends toute l'année sauf novembre et janvier. Ouvert en semaine pendant les vacances scolaires. Horaires détaillés sur le site.  
**Idées cadeaux pendant les fêtes.**

## Le Crotoy

### LE CARROUSEL GOURMAND

PAUSE GOURMANDE

Gourmet break

Sur le port du Crotoy de Pâques à septembre.

Spécialités • Pommes d'amour, sucettes, chichis, nougats, glaces, barbes à papa.

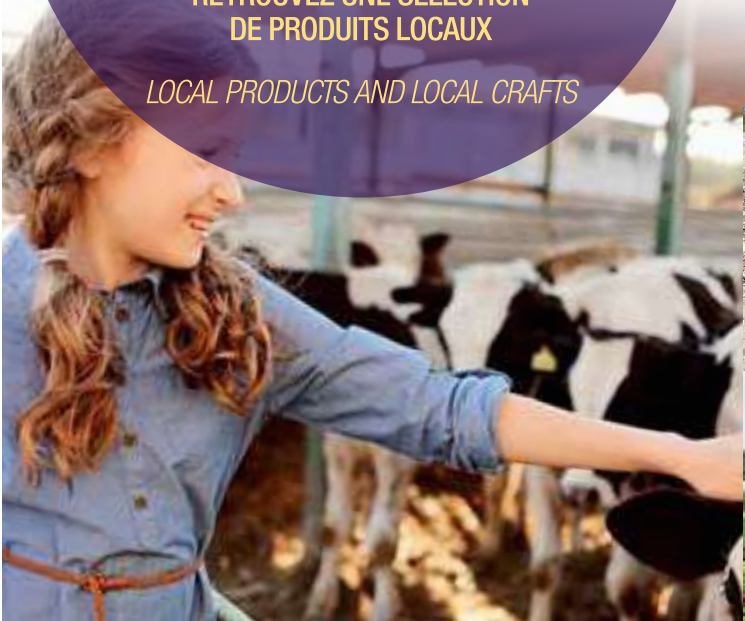
Des véritables gourmandises foraines pour retomber en enfance, faire plaisir aux plus jeunes ou tout simplement pour une pause sucrée avec une vue sur le port, tranquillement assis sur l'estacade.



# Points de vente et artisanat local

RETROUVEZ UNE SELECTION  
DE PRODUITS LOCAUX

*LOCAL PRODUCTS AND LOCAL CRAFTS*



# Bernay en Ponthieu

## LA PAYSANNE DU COIN VENTE DIRECTE

Direct sale

Au Domaine des Célestins  
121 Rue de Bellevue  
80120 Bernay en Ponthieu

✉ [duhamel.laura.80@gmail.com](mailto:duhamel.laura.80@gmail.com)

Laura s'installe à partir du 1er mars au  
Domaine des Célestins !

« La paysanne du coin » œuvre pour une  
micro-ferme biologique axée sur le maraichage  
mais également sur l'arboriculture et les petits  
élevages....

**Je vous attends nombreux !  
Bio & Local c'est idéal !**

Laura



Ses fruits et légumes bios diversifiés, œufs  
Seront en vente (sur commande)  
tous les samedis matin de 9h à 13h  
au Domaine des Célestins  
et aussi sur les marchés de Nouvion  
et de Crécy (chaque lundi).



# Le Crotoy

## POISSONNERIE CHEZ MARYSE

VENTE DIRECTE

Fish, seafood shop

Gwladys Lecoq  
19 rue Guy Dath 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)6 80 43 43 31

✉ [gwladys.lamidel@orange.fr](mailto:gwladys.lamidel@orange.fr)

Le meilleur chemin du bateau à l'assiette pour  
déguster des produits de la mer ultra frais :

Turbo, Carrelet, Sole, Limande, Sèche, Crabe,  
Langoustine, Coquilles Saint-Jacques, Crevettes,  
Moules,....

Préparation de plateaux de fruits de mer à la  
demande.

Ouvert le jeudi matin, samedi matin et dimanche  
matin. En juillet août, ouvert tous les jours.



Le Crotoy

**POISSONNERIE  
CHEZ DIDIER**

VENTE DIRECTE

*Fish, seafood shop*Isabelle Lafosse et Alexandre Vallé  
6 Quai Courbet 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 05 76

✉ [Isabellelafosse06@gmail.com](mailto:Isabellelafosse06@gmail.com)**Découvrez la Poissonnerie Chez Didier, située face au port.**

Vous y trouverez des produits ultra frais acheminés directement du bateau :

Sole, Turbot, Bar, Carrelet, Maquereaux, Merlan, Fruits de mer, Crevettes grises, Coquilles Saint- Jacques.

Plateaux de fruits de mer confectionnés sur commande.

Toutes les cuissons sont réalisées maison.

**Ouvert tous les jours d'Avril à Septembre et pendant les vacances scolaires.****Fermé le mercredi d'Octobre à Mars.**

# Le Crotoy

## LA FERME DE BIHEN

VENTE DE FRUITS  
LEGUMES DE SAISON  
VIANDES ET DE PRODUITS  
DU TERROIR ET LAITIERS  
ALIMENTATION ANIMALE

*Sale of seasonal fruit, vegetables, meat and regional and dairy products, animal feed.*

Hameau de Bihen  
80 550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 25 01 66

☎ 33(0)6 22 37 57 35

**Spécialités • Viande Bovine au détail ou caissettes de 3kg et 5kg, Produits du terroir, produits laitiers, fruits et légumes de saison, alimentation animale.**

A l'occasion de votre plein de vitamines, venez découvrir nos animaux !

Génial pour petits et grands : lapins, chèvres, poules, vaches, chevaux, wallabies, lamas ...

Vous serez accueillis par Amandine et sa famille, dans sa boutique implantée dans la ferme. Accueil nature et produits frais de qualité !

- Tomates non traitées, fraises, cerises, pommes
- Carottes, poireaux, pommes de terre, endives
- Courgettes, poivrons, courges, pâtissons, potimarrons, butternut
- Produits laitiers (yaourt, crème)
- Boissons artisanales (cidres, jus de fruits, apéritif à l'Argousier)
- Confitures de la ferme et locales, gelées
- Viande bovine, agneau local en saison
- Alimentation animale (poules, oiseaux)
- Vente de bottes de paille, de foin
- Bien-être animal et respect de l'environnement en toute saison



Du Lundi à Samedi : 9h-13h / 14h30-19h30

Dimanche et Jours Fériés : 10h-13h

Fermeture à 18h30 en saison hivernale.

f @fermedebihen



Le Crotoy

LA FROMAGERIE  
DU CROTOYVENTE DIRECTE DE  
SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES*Direct sale of cheese specialties*6 Rue de la Porte du Pont  
80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 23 35 05

🌐 [www.fromagerieducrotoy.com](http://www.fromagerieducrotoy.com)

Au cœur du Crotoy, la fromagerie vous propose une fine sélection de fromages régionaux et de fromages provenant de régions connues pour leurs spécialités.

**Spécialités** • Rollot de Picardie, Bray picard, Tome au foin, Chèvre aux fleurs, Tome aux salicornes, Bleu picard, Crèmeux au safran de la baie de Somme...

📘 FromagerieduCrotoy

📷 fromagerieducrotoy



Fermé le mercredi en saison, ouvert du jeudi au dimanche hors saison, ouvert de février à la Toussaint.





# Le Crotoy

## AUX SAVEURS DE LA BAIE

VENTE DE PRODUITS RÉGIONAUX,  
SPÉCIALITÉS DE LA BAIE DE SOMME

*Sale of regional products,  
specialties from the Baie de Somme*

30 Rue Desgardins, 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 87 26

🌐 [www.auxsaveursdelabaie.com](http://www.auxsaveursdelabaie.com)

Philippe vous accueille dans sa boutique qui fourmille de produits traditionnels régionaux.

Vous y trouverez une sélection de Cidres, Gâteau battu, Glaces, spécialités à l'argousier, Bières l'Argousette, La Salicot, et la Gratte Cul du Crotoy, La Perle, de l'Agneau des prés salés, Mouflon, Salicornes, Volupté de rhubarbe, Saucissons, bisteu, bigalan, Le Perlé de Groseille, Perlé de Framboise, du beurre, de la crème, des épices ...

Vous pouvez également demander une composition pour vos paniers garnis.

**Horaires:**

10h/12h30 - 14h/19h  
7/7 jours en Juillet-Août

**Jour(s) de fermeture :**

15/11 au 1/04 : mardi et mercredi  
1/04 au 15/11 : mercredi

📌 @AuxSaveursDeLaBaie

📷 #auxsaveursdelabaie

# Le Crotoy

## BOUCHERIE DE LA BAIE

BOUCHERIE CHARCUTERIE

*Butcher*

Guy Touzac

24 rue Carnot - 80550 Le Crotoy

☎ 33(0)3 22 27 85 09

**Spécialités :**

- Agneau de pré salé : mi juin à janvier et également à Pâques
- Plats cuisinés traditionnels (ficelle picarde)
- En juillet août : poulet rôti
- Produits faits maison : boudin noir, andouille, pâtés (pâté picard)

📌 BoucherieCharcuteriedelabaie



Ouvert tous les jours sauf le mercredi,

Juillet/Août ouvert tous les jours.



# Noyelles sur Mer

## LA FERME DES PRÉS SALÉS

VENTE DE FRUITS /  
LEGUMES DE SAISON ET  
DE PRODUITS REGIONAUX

*Sale of seasonal fruit / Vegetables  
and regional products*

13 rue du Général de Gaule  
80860 Noyelles sur mer

☎ 33(0)3 22 23 25 83

Spécialités: fraises, tomates, patates douces produites à la ferme, fruits et légumes de saison, yaourts et fromages, volailles, divers produits régionaux, idées cadeaux.

Venez découvrir nos produits et nos animaux !  
Delphine vous accueille au sein de l'exploitation familiale dans son magasin à la ferme.  
Fraicheur, qualité et proximité: voilà notre ADN.

- Cueillette de fraises à la ferme de début juin à début juillet (variable avec le climat).
- Fraises et tomates cueillies en vente au magasin de juin à octobre.
- Naissances de petits veaux de septembre à octobre.
- La patate douce cultivée en Baie de Somme: c'est chez nous bien sûr! Et sans traitements! (disponibles de septembre à février).
- Terroir, bien-être animal et respect de l'environnement sont nos priorités.

**f** La ferme des prés salés



Mai à Septembre: de 10h à 12h et de 14h à 19h (fermé le dimanche après-midi)

Octobre à Avril: de 10h à 12h et de 15h à 18h (fermé le mardi et le dimanche)

Fermé les jours fériés



Ponthoile

## SAFRAN DE LA BAIE DE SOMME

CULTURE ET VENTE  
DE SAFRAN ET DE  
PRODUITS SAFRANÉS

*Cultivation and sale of saffron  
and saffron products*

Anne et Henri Poupart  
Ferme de Romiotte - 80860 Ponthoile

☎ 33(0)3 22 23 59 65

🌐 <https://safrandelabaiedesomme.com>

✉ [safrandelabaiedesomme@outlook.fr](mailto:safrandelabaiedesomme@outlook.fr)

📘 @safrandelabaiedesomme

**Spécialités** • safran pur bio en  
stigmates, sirop de safran, vinaigre  
de cidre safrané, confitures safranées,  
bulles de safran (blanc de blanc  
safrané), pâtes de fruits safranées,  
bulbes...

Du champ de fleurs du crocus de la Baie  
de Somme à l'assiette...

A la ferme de Romiotte, Anne cultive  
la plus précieuse des épices, dans la  
première safranière professionnelle et  
pionnière en Picardie.

Au sein de sa safranière, on ne compte  
pas moins de 100.000 bulbes du  
fameux crocus. La floraison intervient  
en octobre. La fleur et le pistil n'ont une  
durée de vie que de 24 heures.

Visites :

Capacité : Minimum : 12 personnes

Maximum : 50 personnes.

Durée :

2 heures (sur rendez-vous pour groupes  
/ voir planning des dates sur le site pour  
les particuliers).

Visite de la parcelle de plantation de  
crocus. Conférence en salle : descriptif  
de la plante. L'origine et l'élaboration  
de l'épice.

Ses différentes utilisations.

Comment cuisiner l'épice.

Dégustation d'un met safrané.

Ventes (sur rendez-vous).



Quend

## LA FERME DU PETIT BAS CHAMP

### VENTE DE VIANDE DE LA FERME

*Sale of meat from the farm*

La ferme du petit bas champs  
Route de Berck  
80120 Quend

☎ 33(0)6 74 08 50 38

🌐 [www.viandealafermebaiedesomme.com](http://www.viandealafermebaiedesomme.com)

Ici à La Ferme du Petit Bas Champ, nous cultivons la passion de la bonne viande. Mes animaux sont nourris de manière naturelle avec l'herbe et les céréales produites sur la ferme.

Afin de partager ma passion, chaque mois je vous propose de venir chercher votre viande à la ferme: du bœuf Aubrac, du veau sous la mère, et du porc élevé sur paille.

**Spécialités** • Viande bovine et viande de porc nourris au naturel

**Horaires du point de vente à la ferme:**

Mercredi: 16h30/19h30

Vendredi: 16h30/19h30

samedi: 9h30/12h30

📌 @viandealafermedupetitbaschamps



Quend

## CHÈVRERIE LE MAGUETTE

### VENTE DIRECTE À LA FERME

*Cottage direct selling*

Georges Gribaupal chevrier fromager  
Bienvenue à La Ferme

Le Haut Gabet 80120 Quend

☎ 33(0)6 19 14 10 94

✉ [lemaguette@gmail.com](mailto:lemaguette@gmail.com)

**Productions de la ferme •**

Fromages de chèvre fermier au lait cru, frais et affinés, faisselles.

Vous retrouverez les produits de la chèvrerie sur les marchés de Fort-Mahon le mardi et le vendredi ainsi que sur le marché de Rue le samedi.

Georges sera heureux de vous accueillir et de vous présenter son élevage de chèvres de race alpine, privilégiant le respect de la nature et le bien-être animal.

Les chèvres sont nourries au foin et les fromages sont produits de façon traditionnelle, à partir du lait de ses chèvres, de mars à décembre.

Il vous proposera de découvrir la fabrication de ses fromages de chèvre et de goûter son fameux «maguette».



# Quend

## ASINERIE DU MARQUENTERRE

FERME PÉDAGOGIQUE PRODUCTEUR  
DE COSMÉTIQUES ET DE  
SAVONS AU LAIT D'ÂNESSE

*Educational farm producer of cosmetics  
and donkey milk soaps*

Christophe LEBRUN

Lieu-dit Ferme de la Bonne-Dame

☎ 33(0)6 21 26 02 94

🌐 [www.asineriedumarquenterre.fr](http://www.asineriedumarquenterre.fr)

✉ [leblef@hotmail.fr](mailto:leblef@hotmail.fr)

A deux pas de la mer, dans un écrin de verdure, découvrez une des plus belles collections d'ânes de toutes races dans cette ferme pédagogique.

De sa passion Christophe a développé une boutique qui offre une production de savons et de savons Bio au lait d'ânesse aux essences d'abricot, de rose sauvage, de lavande, de chèvrefeuille, de menthe poivrée, de calendula, d'huile d'argan... Nouveauté ! Une gamme de cosmétique verra le jour et sera disponible en 2020.

Possibilité de visites pour les groupes et les scolaires, animations, anniversaires sur réservation.

Boutique souvenir, produits régionaux, savons au lait d'ânesse, gamme de cosmétiques artisanaux

📌 @asineriedumarquenterre



Ouvert tout les jours de 10 à 18h  
du 1er avril au 15 septembre  
pendant les vacances scolaires et  
fermé le samedi hors vacances.  
Nos produits sont disponibles toute  
l'année chez nos dépositaires.



# Sailly-Flibeaucourt

## DEMOISELLE ELIETTE

CRÉATRICE D'OBJETS DÉCO  
ET ACCESSOIRES EN TISSU  
ET PAPIER EN BAIE DE SOMME

*Designer of decorative objects and  
accessories home made hand with tissue  
and paper in the Baie de Somme*

5 place René Stremler 80970 Sailly-Flibeaucourt

☎ 33(0)6 83 47 17 05

🌐 [www.demoiselle-eliette.com](http://www.demoiselle-eliette.com)

Je crée des bouillottes sèches pour vous chouchouter, des jeux de morpions pour amuser les petits, des guirlandes en origami pour décorer votre intérieur, ... Mes créations illustrent le sens et les valeurs que j'aime partager : du fait main, du local, du responsable, des pièces uniques, des surprises et des sourires.

Je propose également des ateliers créatifs pour les petits et les grands dans mon atelier, on y travaille le papier et le tissu.

Mes créations sont à découvrir dans ma boutique en ligne : [www.demoiselle-eliette.com](http://www.demoiselle-eliette.com) ou dans mon atelier (il est préférable de me contacter avant de me rendre visite au cas où je sois partie en Baie chercher l'inspiration !).

📌 @DemoiselleEliette





Rue

**HARAS HENSON***Horse breeding henson*

Ferme de Saint Jean Larronville 80120 Rue

☎ 33(0)3 22 28 95 47

🌐 [www.henson.fr](http://www.henson.fr)

📘 Haras Henson - Ferme de Saint-Jean

Une ferme qui a des airs d'Arche de Noé, tant on y voit d'espèces animales différentes et où les chevaux règnent en rois. Une ferme, dont les prairies et les roselières sont aussi un paradis pour la vie sauvage. Une ferme, enfin, faite pour accueillir toutes les générations, les émerveiller et leur apprendre les choses simples de la nature, tout en étant dans une vraie ferme. Sur place une boutique de produits du terroir: terrines de bœuf Highland de notre élevage, miel de la ferme.

🕒 Ouvert du 01/04 au 31/10  
les week-ends et les  
vacances scolaires

**LAINES ET TISSAGES  
DU MARQUENTERRE***Wool and weaving of the marquenterre*🌐 [www.leslainesdumarquenterre.fr](http://www.leslainesdumarquenterre.fr)

📘 leslainesdumarquenterre

Élever des moutons au cœur d'une nature préservée, en élaborer des laines remarquables, les teindre aux nuances d'un pays magique entre terre et mer et tisser des pièces uniques pour l'habillement et la décoration, voici la raison d'être des Laines et Tissages du Marquenterre.

Venez découvrir toutes les créations à l'atelier-boutique et assister à une démonstration unique de tissage traditionnel à la main sur un métier suédois et un métier canadien.

🕒 Ouvert tous les après-midis  
sauf le mercredi et le vendredi  
du 1er Avril au 31 Octobre.





**BIEN VIVRE EN BAIE**VENTE DIRECTE DE  
PRODUITS LOCAUX ET BIO*Direct sale of local and  
organic products (bio)*Isabelle CUDEK  
14 Place Anatole Gosselin  
80120 Rue☎ **33(0)6 84 95 32 67**✉ **bienvivreenbaie@gmail.com**

f Bien Vivre en Baie

Bien vivre en Baie est une petite boutique chaleureuse et conviviale, où vous trouverez des produits locaux ainsi que des produits bio. Prenez le temps de vous poser en terrasse l'été, ou à l'intérieur, pour déguster un café ou un thé bio.

**Isabelle vous conseille deux produits « phares » de sa boutique :**

- « Les plantes d'Anne Julie », paysanne herboriste à Ponthoile Tisanes, gelées aux plantes, vinaigres aux plantes, aromates, sels aux herbes, pestos, biscuits aux plantes, sirops, baumes, huiles de massage, Hydrolats. Au fil des saisons Anne-Julie récolte et cueille à la main une cinquantaine de plantes, feuilles, fleurs ou racines. Ces plantes sont issues soit de ses cultures selon les méthodes de la permaculture, soit de cueillettes sauvages sur des sites préservés en prenant soin de respecter les règles de cueillette. Aussitôt récoltées, elles sont transformées rapidement ou séchées pour conserver toutes leurs saveurs et leurs propriétés. La cueillette, le montage, le séchage, la transformation sont effectués par ses soins.
- Gourmandise « Choc'Haut de France » de Pierre Coaillet. Découvrez pâtes à tartiner artisanale (chocolat noisette, passion, caramel au beurre), chocolat en tablette ou moulage du moment, chocolat sans sucre (pour diabétique) et pâtisseries sur commande.

**Boutique ouverte**

D'avril à septembre  
du mardi au samedi :  
9h30-12h30 14h30-19h  
et le dimanche 9h-12h30

D'octobre à mars :  
du mardi au samedi :  
10h-12h30 15h-18h  
et le dimanche 10h-12h30





## Rue

### L'EFFET LAIT

VENTE DIRECTE DE PRODUITS  
LAITIERS FERMISERS

*Direct selling of farm and dairy products*

Julien Dailly – Pauline Roussel  
Magasin de vente directe :  
1718 chemin de Becquerel 80120 Rue

☎ 33(0)6 27 48 56 62

☎ 33(0)6 76 63 52 89

✉ [d.dailly@sfr.fr](mailto:d.dailly@sfr.fr)

**Spécialités** • Yaourts, beurre, fromage blanc, faisselle, fromages frais, crème fraîche, lait, babeurre.


Mangez local! Vous avez bon goût!

L'effet lait c'est la proximité et la confiance auprès d'un exploitant qui a fait le choix d'une agriculture raisonnée.

- Les vaches pâturent environ 8 mois sur 12 autour de l'exploitation,
- l'hiver elles sont nourries avec le foin produit sur la ferme ainsi que de betteraves fourragères et du tourteau fabriqué à base de matière première locale,
- aucune utilisation d'ensilage, de soja ou de produits fermentés.

Partagez vos recettes avec nos produits sur

 @leffetlait

 #earl\_leffet\_lait



**Julien DAILLY**



Passionné par mon métier, mon plaisir est de transmettre un savoir-faire local et de faire découvrir de nouvelles saveurs.



Magasin ouvert de 17h à 19h les lundis, mardis, mercredis, vendredis et samedis.

Présents sur les marchés locaux : à Hesdin le jeudi, au Crotoy le vendredi et à Rue le samedi (les matins).



Saint-Quentin-en-Tourmont

## L'ESCARGOTIÈRE DU MARQUENTERRE

ELEVAGE D'ESCARGOTS  
ET VENTE DIRECTE

*Snail farming and direct sales*

Dominique et Géraldine Bremer  
1 chemin des garennes  
80120 Saint Quentin en Tourmont

☎ 33(0)3 22 25 02 58

🌐 [www.escargotieredumarquenterre.fr](http://www.escargotieredumarquenterre.fr)

Tout un choix d'escargots cuisinés, en coquille, en crème, en bocaux au naturel, etc....

De tempérament volontaire, Dominique, soucieux de respecter le rythme naturel de son ami de jeunesse, a bâti de ses propres mains cet univers coquillé dans un milieu sauvage et naturel le Marquenterre.

Il est possible de visiter cet univers sur réservation (minimum de 10 personnes).

Visites payantes:

4.50€ par adulte, 3.50€ par enfant,  
durée 1h30 à 2h.

Vous découvrirez toute la vie de l'escargot, de la ponte à l'assiette.

Ouvert toute l'année pour les produits et du 15 mai au 15 septembre pour les visites.

📍 Escargotière du Marquenterre en Baie de Somme



Saint-Valery-sur-Somme

## BOUCHERIE MIXTE DENEUX



BOUCHERIE CHARCUTERIE

*Butcher*

Corinne et Jean-Pierre Deneux  
35, rue de la Ferté

☎ 33(0)3 22 60 81 29

Spécialités:

- Agneau de prés-salés, ficelle picarde, bisteu/bigalan, charcuterie maison

La boucherie Deneux, c'est une institution à St-Val, tout le monde connaît. Ici, on travaille en famille et on adore son métier. Et ça se ressent ! Il suffit de passer la porte pour ne plus savoir où donner de la tête tellement tout est alléchant... On comprend vite qu'ici tout vient de la région !



Ouvert tous les jours sauf le lundi.





*Saint-Valery-sur-Somme*

## LA BAIE DES GOURMETS

ÉPICERIE FINE

*Delicatessen*

Pauline et Thibaut Hénin  
52 Rue de la Ferté

☎ 33(0)3 22 60 84 40

🌐 [www.labaiedesgourmets.fr](http://www.labaiedesgourmets.fr)

### Spécialités:

- Bière à la salicorne, terrine de boudins noirs, bonbons à l'argousier, thé à l'argousier, jus de pomme.

De nombreuses spécialités culinaires sucrées et salées de la région sont présentes dans cette boutique tenue par un jeune couple très sympa.

Amateurs de bière, une vingtaine de variétés vous y attend : de la classique à la plus originale, mais aussi du cidre et autres apéritifs régionaux.

Une boutique où vous trouverez certainement un petit souvenir, une petite friandise ou un produit local à ramener dans votre valise ou à offrir.



Du Mardi au Dimanche de  
Mars à Décembre.



Saint-Valéry-sur-Somme

## SUIVEZ LE LAPIN BLANC

ÉPICERIE FINE

Delicatessen

Hervé Dislaire  
49 rue de la Ferté

☎ 33(0)6 12 63 08 20

🌐 [www.suivezlelapinblanc.com](http://www.suivezlelapinblanc.com)

### Spécialités:

- Terrines d'agneau, poissons, salicornes, bières, vins, thés, jus de fruits, confitures, huiles d'olive, moutardes, sels, épices.

Le lapin blanc vous emmène vers quatre univers gustatifs : "good morning", "pic nic chic", "reboost", et "the break". Ici, on trouve une large gamme de produits régionaux finement choisis mais pas que... Hervé a également sélectionné des produits incontournables à échelle nationale. Il saura d'ailleurs partager avec vous ses conseils. Ces produits, il les a goûtés, et il les a choisis pour leurs histoires et leurs origines. Que l'on soit sucré ou salé, chacun y trouvera son bonheur.

📷 [suivezlelapinblanc80](https://www.instagram.com/suivezlelapinblanc80)

🕒 Ouvert du jeudi au dimanche  
du 1/04 au 31/12



## Saint-Valery-sur-Somme

## TERRE DE LOUISE

## ATELIER BOUTIQUE

Craft workshop

Louise Defente  
7 rue de la Ferté

☎ +33(0)6 87 45 12 49

🌐 [www.louisedefente.fr](http://www.louisedefente.fr)

Céramique, vannerie, bijoux, tissages en laine et teintures végétales, photographies. Entrez dans l'univers colorée et original de Louise et ses doigts de fée ! Elle est très douée pour ravir les yeux et le cœur avec ses créations made in Baie de Somme. Elle sait aussi partager son savoir-faire grâce à ses cours et ateliers.

📍 Louise Defente / Atelier boutique Terre de Louise



Ouvert du mercredi au dimanche en saison



## Saint-Valery-sur-Somme

## REGARDS DE PHOQUES

## OBJETS DE DÉCORATION

Decorative objects

Marie-Hélène DENEUVILLE  
(Cabine de plage bleue) Quai Jeanne d'Arc

☎ +33(0)6 12 24 64 50

🌐 [www.regardsdephoques.fr](http://www.regardsdephoques.fr)

- phoques peints sur galets, objets de décoration, presse - papiers, toiles

Marie-Hélène choisit ses galets et leurs donne vie avec ses mains d'artistes. Elle leurs dessinent à chacun un regard de phoque unique. Elle partage également d'autres créations telles que des toiles peintes, des presse-papiers, et objets de décoration pour la maison. Ses créations sont protégées par le Brevet INPI et sont visibles à sa jolie cabine au bout du Quai Jeanne d'Arc.



📍 Regards de Phoques - marque déposée



Ouvert du mercredi au lundi





Abbeville

LOCAVRAC

ÉPICERIE LOCALE  
ET RESPONSABLE

*Responsible grocery store*



Julie Depoilly et Guillaume Delgove  
10 boulevard de la République 80100 Abbeville

☎ 33(0)3 22 28 34 08

🌐 [www.locavrac-abbeville.fr](http://www.locavrac-abbeville.fr)

Spécialités • produits locaux, produits bio et raisonnés, cosmétiques naturels, accessoires zéro déchet, vrac, droguerie écologique.

Boutique en ligne + Drive

Julie et Guillaume ont à cœur d'offrir la possibilité à leurs clients de pouvoir se nourrir de façon saine, en mangeant des produits de qualité, de saison et locaux et c'est possible ! Ici c'est zéro déchet grâce à une gamme de produits sans emballage, comme le vrac, mais aussi tous les accessoires réutilisables dont on a besoin dans la vie de tous les jours. Des animations et ateliers sont également proposés tout au long de l'année pour découvrir les bienfaits d'une plante, d'un fruit ou des pierres aux différentes vertues thérapeutiques...

📱📷 Locavrac

🕒 Ouvert du mardi au samedi, toute l'année sauf 2ème et 3ème semaine d'août et 1ère semaine de février.



## Abbeville

## LE TEMPS DU SUCRE

CHOCOLATS, CONFITURES  
ET GOURMANDISES*Chocolates, marmelades and dedicacies*Véronique Crépin  
18 rue de Menchecourt 80100 Abbeville  
Centre commercial Intermarché

☎ 33(0)3 22 29 33 97

Spécialités : "Cannelé picard", confitures,  
chocolats, spécialité Valhrona.

- Avis aux becs sucrés, si l'on cherche des produits de qualité, Véronique saura parfaitement vous conseiller. Elle propose un large choix de confitures maison réputées et de chocolats pour les petits mais aussi pour les plus grands. Son "cannelé picard"...testé et approuvé!

f Le Temps du Sucre

Ouvert tous les jours sauf le dimanche  
et lundi toute l'année

## Abbeville

BRASSERIE DE LA  
BAIE DE SOMME

ARTISAN BRASSEUR

*Brasserie*Sébastien Azzopardi  
11, rue Ventôse 80100 Abbeville

☎ 33(0)7 64 20 23 89

Spécialités : Absolument toutes les bières ! Mais  
surtout celle aux algues créée à Fort-Mahon  
Plage !

- Ancien maître-pâtissier, Sébastien Azzopardi s'est reconverti en tant que brasseur par amour de la bière et de la magie de sa conception. Il décline une gamme ultra locale avec un houblon qu'il cultive chez nous, et vous invite dans son atelier pour des stages de brassage à la journée. **Location de pompes.**

f Brasserie de la Baie de Somme



Ouvert tous les jours.



# Abbeville

## AU TEMPS DES METS

### ÉPICERIE FINE

*Delicatessen*

Guillaume Leullier  
18 parvis Saint-Vulfran

☎ 33(0)3 22 20 34 70

🌐 [www.autempsdesmets.com](http://www.autempsdesmets.com)

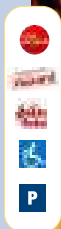
Spécialités • produits du terroir de la Baie de Somme : salicornes, terrine d'agneau prés salés et surtout produits à base d'argousier que Guillaume cultive.

Venez découvrir cette boutique gorgée de bons produits du terroir. Guillaume cultive l'argousier pour le transformer en différents mets. Il est également engagé dans la démarche terroirs Hauts-de-France gage de qualité et de préservation des produits de notre région. Dans cette boutique où les différentes senteurs se mêlent à nos souvenirs d'enfance, profitez des conseils et de la bienveillance des personnes qui contribuent tous les jours à vous faire découvrir la baie et ses merveilles culinaires.

📍 Au temps de mets



Du lundi après-midi au samedi.



## Abbeville

## LÉZARD GRAFIC

### BOUTIQUE D'ACCESSOIRES DE MODE ET DE DÉCORATION

*Fashion accessories and decoration articles*

9 rue Saint Vulfran

📞 33(0)6 24 27 03 09

- Depuis bientôt 20 ans, Hélène Cadix a posé sa touche graphique et artisanale à Abbeville. C'est surtout un atelier de créations originales, mais aussi personnalisées. Des pièces uniques réalisées sur commande, comme des bijoux, des sacs, des pochettes, des pochons, des porte cadres et bien d'autres idées originales.

📱 @ Lézard Grafic



Ouvert tous les jours, sauf le lundi, le mercredi après-midi une semaine sur deux et le dimanche.



## Domart-en-Ponthieu

### BRASSERIE DE LA SOMME

PRODUCTION DE BIÈRES, ARTISANALES ET FERMIERES  
VISITE ET DÉGUSTATION

*Artisanal and farmer beer production visit and tasting*

Marie-Laure et François Marié  
Bienvenue à la Ferme - Agriculture biologique  
7 Route de Berneuil  
80620 Domart-en-Ponthieu

📞 33(0)3 22 54 07 23

📞 33(0)6 21 47 46 32

🌐 [www.brassieriedelasomme.fr](http://www.brassieriedelasomme.fr)

La Brasserie de la Somme est une ferme atypique qui garde ses secrets de fabrication dans de magnifiques bâtiments du XVIII<sup>e</sup> siècle.

**Spécialités** • Bières et la Cervoise Samara, fritons à la bière blonde en Somme, pâte à la bière Germinette, cochon en gelée à ch'lagache (bière noire), jus de pomme...

**Vente à la ferme** : Salle de dégustation + vente des bières et produits dérivés

Visites et dégustation chaque 1<sup>er</sup> samedi du mois à 17h - 5.90€/pers

Visites de Groupes tous les jours toute l'année à partir de 15 personnes sur réservation et selon nos disponibilités. Durée 1h30 à 2h - Tarif 5.90€/pers ou forfait 88.50€ pour les groupes < 15 pers (tarifs du lundi au samedi)



Boutique ouverte le vendredi de 10h à 19h.

**VENTE EN LIGNE SUR LE SITE!**



## Fontaine-sur-Somme

### GAEC DU BOIS ROLAND PRODUITS DE LA FERME

Farm products

Olivier Parcy  
6 rue de la carrière

+33(0)6 22 37 89 79

[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

#### Spécialités : viande charolaise

- Vente de viande charolaise (au détail ou colis) sur commande.
- Vente directe de manière à vous faire profiter de la qualité de la viande produits à la ferme.
- Exploitation orientée vers une agriculture durable et respectueuse de son environnement ainsi que du bien-être des animaux

GAEC-DU-BOIS-Roland

Ouvert toute l'année.



## Buire le Sec

### LA CITÉ DES ARTISANS

VENTE D'ARTICLES  
D'ART ET D'ARTISANAT,  
SAVEURS RÉGIONALES

*Sale of arts and crafts, regional flavors*

2 rue de la Place 62870 Buire-le-Sec

+33(0)3 21 06 13 43

[www.lacitedesartisans.com](http://www.lacitedesartisans.com)

[lacitedesartisans62@orange.fr](mailto:lacitedesartisans62@orange.fr)

- Depuis 1997, la Cité des Artisans est votre magasin spécialisé dans la vente d'articles d'art et d'artisanat, mais aussi de saveurs régionales, de jouets enfants et d'articles de décoration, à Buire le Sec, entre Hesdin et Montreuil sur Mer. Implantée dans une grange de plus de 350m<sup>2</sup> d'une ancienne ferme typique du Pays, la Cité des Artisans vous accueille et vous propose le savoir-faire des Artisans Locaux et Régionaux. Promenez-vous dans les différents univers afin de vous inspirer et trouver le cadeau à offrir, ou tout simplement pour vous faire plaisir !

La Cité des artisans



Ouvert du mardi au vendredi  
10h-12h30 et 14h-18h30

Samedi et dimanche 10h-18h30 (non-stop)

P





## Argoules

### LA CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE

VENTE DIRECTE ET VISITE D'ENTREPRISE

*Direct selling and company visit*

Petit Chemin 80120 Argoules

☎ **33(0)3 22 23 91 60**

🌐 **www.conserverie-st-christophe.com**

✉ **contact@conserverie-st-christophe.com**

Spécialités de la Picardie maritime comme la terrine de mouton et d'agneau de pré-salé, la salicorne, le potjevleesch. 75 produits sont référencés : pâtés, terrines, plats cuisinés, soupes, confits...

Conserverie Saint Christophe : sur le site Internet, Facebook et Instagram : partagez vos moments de dégustation !

La Conserverie Saint Christophe est, avant tout, une histoire familiale née en 1990. Eric et Simon ont su au fil des années faire évoluer l'entreprise artisanale et proposer aujourd'hui une large gamme faisant honneur à la région et aux produits de la baie.



**Eric et Simon Van Oost**



Jours/Horaires  
ouverture boutique :  
du lundi au samedi,  
09-12h et 14-19h

Visite des ateliers,  
1.50€/personne  
les mardis et jeudis  
matin à 11h du 1<sup>er</sup>  
avril au 31 octobre  
2019.

Visite pour groupes,  
scolaires sur  
réservation.

Journée Porte  
Ouverte avec repas  
Champêtre : 3<sup>ème</sup>  
week-end de juillet.





Vitz-sur-Authie

## AU TOUR DE VITZ

ATELIER D'ARTISANAT D'ART

Arts and crafts workshop

14, rue du 8 mai 1945 80150 Vitz sur Authie

☎ 33(0)3 66 98 00 76

📞 [www.autourdevitz.fr](http://www.autourdevitz.fr)

✉ [atelier@autourdevitz.fr](mailto:atelier@autourdevitz.fr)

Spécialité tournage artisanal du bois traditionnel.

Anne et Pierre-Yves perpétuent le savoir-faire du Tournage du bois entièrement réalisé à la main.

Les bois utilisés sont locaux comme le hêtre provenant de la forêt de Crécy utilisé pour les objets alimentaires (saladiers, assiettes du Saltimbanque Auberge du Moulin d'Eaucourt par exemple ...)

- Création d'objets de décoration et luminaire (LEDs).
- Création d'objet à usage alimentaire.
- Créations d'objets personnalisés.
- Reproduction de vaisselle médiévale.
- Démonstrations sur réservation (par téléphone ou mail), pour 1 à 10 personnes maxi / 90 € la démonstration de 1h30.

📘 AuTourDeVitzArtisandart

📷 artisandart

🐦 pierrevesanne\_autourdevitz



Vente directe boutique à l'atelier du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h30 Pour les particuliers et les professionnels (restaurants, hôtels, décorateurs).

Lien vers vidéo de l'atelier  
<http://www.autourdevitz.fr/l-atelier.html>



*Loison sur Créquoise*

## LA CAVE DELOBEL & FILS

LE PERLÉ DELOBEL & FILS,  
VISITE DE CAVE SUR LA CÔTE  
D'OPALE & VENTE DIRECTE

*Le Perlé Delobel & Fils, winery visit  
to the Opal Coast & direct sale*



50 rue principale 62990 Loison sur Créquoise

☎ 33(0)3 21 81 30 85

🌐 [www.leperle.fr](http://www.leperle.fr)

✉ [contact@leperle.fr](mailto:contact@leperle.fr)

• **Spécialités :** Le Perlé, l'apéritif de la côte d'Opale. Une recette de famille, sans vin, arômes ou liqueurs.

Sur la côte d'opale, depuis 1985, la famille Delobel élabore un apéritif tiré de la fermentation de la groseille, de la cerise ou de la framboise. Le perlé c'est fruité, pas sucré, pétillant et étonnant !

Aujourd'hui c'est Martin et Romain Delobel qui vous accueillent à la cave pour vous faire découvrir leur savoir-faire, leur matériel. Vous serez immergé dans leur travail.

De la cuverie à la mise en bouteille, vous pourrez suivre tout le processus de fabrication.

L'accueil y est chaleureux et une dégustation de la dernière cuvée vient clore votre visite.

**Le Perlé fête la groseille le 18/19 juillet 2020**

- Perlé de Groseille
- Perlé de Framboise
- Perlé de Cerise
- Cidre
- Frenette (pétillant sans alcool à base de feuilles de frêne et de chicorée torréfiée)
- Succulentes confitures traditionnelles de Framboises, de Pommes à Cidres ...

**f** Perlé de Groseille



Accueil gratuit des particuliers toute l'année :

Ouvert 7j/7j  
juillet et août  
10h-19h

Ouvert du lundi au samedi  
de mai à septembre  
10h-12h / 14h-18h

Ouvert du lundi au vendredi  
le reste de l'année  
10h-12h / 14h-18h

**Accueil gratuit  
des bus toute l'année  
sur réservation.**



Ville d'Eu

## MUSÉE DU VERRE

« TRADITIONS VERRIÈRES »

Glass museum

Ruelle Sémichon - ancien quartier militaire  
Morris - 76260 Eu  
Face à la salle M. Audiard  
GPS.50.0548; 1.4279

☎ 33(0)2 35 86 21 91

🌐 [www.traditions-verrieres.com](http://www.traditions-verrieres.com)

✉ [traditions.verrieres@orange.fr](mailto:traditions.verrieres@orange.fr)

... de la découverte du verre aux flacons de parfums de luxe.

### Le saviez-vous ?

70% des Flacons de parfums de luxe sont produits dans la région, la vallée de la Bresle. Tel est l'axe principal du musée créé par des gens du métier, désireux de partager leur passion et leur savoir.

### A voir :

- Prestigieuse collection de flacons. Les plus grandes marques.
- Évolution des techniques de fabrication à travers l'Histoire
- Vidéos - documentaires uniques et exceptionnels

📘 Traditions verrières



14h à 18h (fermeture des caisses 17h30)  
Visites commentées Départs: 14h30 - 15h30 - 16h30  
**Périodes** : Avril à Novembre  
(des vacances de Pâques au 11 Novembre inclus)

### Avril à Octobre :

Mardi-Samedi- Dimanche-et fériés  
+ **Mercredi** en Juillet-Aout-Septembre

### Octobre : Mardi-Samedi et fériés

Ouvertures supplémentaires éventuelles  
aux petites vacances scolaires,  
ponts et Week-ends prolongés.

- Tarifs : 5€ adultes / tarif réduit 4€/ Gratuit - 12 ans
- Enfants : accueil personnalisé.  
Jeux et questionnaires.
- Démonstrations et animations ponctuelles :  
souffleur, fileuse, graveuse, vitraillistes...  
Calendrier des animations :  
sur le site et offices de tourisme
- Accueil des groupes :  
Toute l'année sur réservation



## Blangy sur Bresle

VERRE D'ART DE  
LA BRESLE

MAITRE VERRIER PRODUCTION DE  
VERRERIE D'ART, PIECES UNIQUES  
CRISTAL DE MURANO

Maitre verrier – Production show of Art  
of unique pieces – Murano Crystal

Luigi Dei Rossi  
23 Route d'Eu 76340 Blangy-sur-Bresle

☎ 33(0)2 35 93 57 01

☎ 33(0)6 80 75 23 51

🌐 [www.verredartdelabresle.fr](http://www.verredartdelabresle.fr)

✉ [verredartde-la-bresle@wanadoo.fr](mailto:verredartde-la-bresle@wanadoo.fr)

📌 @VerreDartDeLaBresle

L'Atelier de Luigi, Maître Verrier, est situé à Blangy sur Bresle, haut lieu de la verrerie cristallerie française et de la fabrication de flacons de parfumerie de luxe. Luigi fabrique des lampes, des vases, des photophores, des objets de décoration, des bijoux, ... Sa production associe le savoir-faire, les couleurs et les techniques transmises depuis plus de 8 siècles à Venise, sur l'île de Murano ainsi que l'esprit Art Déco...

- Démonstration de soufflage de verre en Technique et Cristal de Murano.
- Journées portes ouvertes.
- Stages d'initiation au soufflage du verre.
- Présent sur les marchés artisanaux et lors des Journées Européennes des Métiers d'Art.
- Atelier boutique autour de 4 grands univers : Les flacons, les luminaires, la décoration, les bijoux.

📅 Visites du 1er avril au 15 janvier  
(réouverture possible sur réservation)  
Boutique ouverte du lundi au samedi  
de 9h à 19h Fermetures annuelles du  
10 au 22/03 et du 15/08 au 10/09.



## Ligescourt

## LE MIEL DE JOSÉ

VENTE DIRECTE DE MIEL

Direct sale of honey

José et Christine Bélois  
5 Route de Crécy  
80150 Ligescourt

☎ 33(0)3 22 23 93 74

☎ 33(0)6 30 32 89 19

✉ [jose.belois@orange.fr](mailto:jose.belois@orange.fr)

Autour  
de la forêt

- Depuis 25 ans, c'est à peu près tout le jardin de José et de son épouse, Christine, qui bourdonne. Au fond du jardin de la propriété familiale, les abeilles « mellifica mellifica » s'activent à la production d'un miel 100 % local.
- La petite entreprise familiale produit quatre sortes de miel : le miel de printemps, le miel d'aubépine, le miel de tilleul et le miel de phacélie.
- Venez nous rendre visite afin de découvrir notre rucher et nos différents miels, nous sommes présents tous les jours mais par précaution contactez-nous avant votre visite.





# Où faire son marché ?

## Toute l'année

**Lundi** : Crécy-en Ponthieu

**Mardi** : Cayeux-sur-Mer

**Mercredi** : Longpré-les-Corps-Saints  
et Saint-Valery-sur-Somme

**Jedi** : Abbeville

**Vendredi** : Cayeux-sur-Mer, Le Crotoy

**Samedi** : Abbeville, Rue

**Dimanche** : Cayeux-sur-Mer  
et Saint-Valery-sur-Somme

## Coup de cœur

**Marché de producteurs bio  
Nouvion-en-Ponthieu**

le 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> samedi de chaque mois à 17h

**Marché bio de la Maison des marais  
Longpré-les-Corps-Saints**

le vendredi de 17 à 19h

**Halle aux poissons - Le Crotoy**  
tous les week-ends et jours fériés

**Vente de poisson - Le Hourdel**

à l'arrivée des bateaux  
tous les dimanches de 14h à 18h  
de début mars à fin novembre

**Les nocturnes valéricaines  
Saint-valery-sur-Somme**

le vendredi de 16 à 21h en juillet-août

## Du 15 juin au 15 septembre

**Lundi** : Quend-Plage-les-pins

**Mardi** : Le Crotoy et Fort-Mahon-Plage

**Jedi** : Quend-Plage-les-pins

**Vendredi** : Fort-Mahon-Plage

# Des produits locaux en toutes saisons

Faites-vous plaisir en consommant des produits locaux de saison tout en réduisant votre empreinte carbone !



**Turbot, sole, roussette,  
limande, carrelet,  
crevette grise, tourteau...**  
toute l'année



**Mulet**  
Juin à septembre



**Aster maritime**  
Avril à octobre



**Agneau de pré-salés**  
Juillet à janvier



**Moules de bouchots**  
Avril à septembre



**Coquilles Saint-Jacques**  
De début octobre à mi-mai



**Salicorne**  
Mai à septembre



**Hareng**  
Novembre



**Maquereau**  
Mi-mai à fin septembre



**Bar, coques et couteaux**  
Périodes définies par arrêtés  
prefestauraux

# Baie de Somme

• Office de Tourisme •



+33 (0)3 22 24 27 92

7/7



Chat en ligne



Tourisme  
Baie de Somme



messenger



@tourisme\_baiedesomme

Taguez vos photos  
#tourismebaiedesomme

Share your photos / deel uw foto's

● [www.tourisme-baiedesomme.fr](http://www.tourisme-baiedesomme.fr) ●

Abbeville, Cayeux-sur-Mer, Longpré-les-Corps-Saints, Saint-Valery-sur-Somme

[tourisme@ca-baiedesomme.fr](mailto:tourisme@ca-baiedesomme.fr)



+33 (0)3 22 23 62 65



Chat en ligne



TerresEtMerveilles  
BaieDeSomme



messenger

Un nom, une marque, une promesse... Une lumière, un espace, une rencontre, une expérience...  
Partageons nos valeurs

Le Crotoy, Rue, Quend-Plage, Crécq en Ponthieu, Saint-Riquier, Long, Pont-Rémy



#terresetmerveilles



@terresetmer

[www.terresetmerveilles-baiedesomme.com](http://www.terresetmerveilles-baiedesomme.com)  
[tourisme@terresetmerveilles.fr](mailto:tourisme@terresetmerveilles.fr)