La Semaine des Chefs ... DU 10 AU 19 OCTOBRE 2025

LES FRANGINS — 32 €

Terrine maison et sa compotée d'oignons à la Goudale
ou Carpaccio de saumon
ou Croustillant de Maroilles

Welsh des Frangins
ou Filet Mignon de porc sauce Maroilles
ou Bavette à l'échalotte
ou Escalope de volaille sauce Goudale

Café ou Thé gourmand
ou Tarte Tatin ou Crème brûlée
ou Mousse au chocolat

1 Verre de Vin

Origine des produits : Bavette St Hilaire Cottes.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre. Sauf vendredi soir et dimanche.

LEHOUX Olivier / Fb : les frangins

3-5 rue Carnot
SAINT-OMER
03 21 38 12 47

LA SAPINIÈRE — 32 €

Logis Hotels — Restaurant Gourmand

Mise en bouche

Terrine de légumes de saison, coulis de piquillos
ou Retour de pêche : soupe de poissons, saumon et églefin, sauce aïoli et croutons
ou Panier de champignons d'Automne et cuisses de grenouilles poêlées

Joue de bœuf confite au vin rouge, clafouti de carottes et gratin Dauphinois
ou Filet de bar rôti, mousseline de petit pois, riz Basmati ou Longe de cochon grillée, sauce barbecue au Genièvre de Houlle, écrasé de pommes de terre

Tarte aux amandes et poire pochée
ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges
ou Eclair praliné et chocolat.

1 coupe apéritive

Produits : Distillerie Persyn à Houlle, Légumes maison Charlet, Poissons maisons Martin et Demarne à Boulogne.

Du vendredi 10 midi au dimanche 19 midi. Sauf le dimanche soir et lundi midi.

RETAUX Guillaume / sapiniere.net / Fb : @lasapinierewisques

12 route de Setques
WISQUES
03 21 38 94 00

A LA FERME LOISEL — 38 €

Mise en bouche du moment

Burger d'escargots de Radinghem au chorizo et champignons de Tilques
ou Noix de Saint Jacques, patates douces et écume de lait fumé

Aiguillettes de canard laquées au cassis et genièvre de Houlle rappé de pomme de terre
ou Filet de sandre, crème de pompadour et huile de cresson, risotto d'orzo rouge

Citron givré au genièvre de Houlle, citron cassonade.

2 verres de vin en accord

Origine des produits : Légumes ferme Bécague, distillerie de Houlle, Ferme hélicicole de Radinghem.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre.
Les midis : 11, 12, 16, 17, 18, 19
Les soirs : 10, 11, 15, 16, 17, 18

LOISEL Philippe / fermeloisel.com / Fb : alafermeloisel

11 rue Hellebroucq
HOULLE
03 21 95 35 24



Loisirs Gourmets

Avec nos hôteliers-restaurateurs, engagés dans une démarche qualité, vous aurez les papilles qui frétillent !
Pour vos repas de famille, repas d'affaires et vos séjours dans le Pays de Saint-Omer ...
www.loisirsgourmets.com

L'INDUSTRIE — 38 €

Mises en bouche apéritives

Croustade d'escargots aux champignons bio, carottes de Tilques en chaud-froid
ou Ravioles et noix de St-Jacques gratinées sauce corail sur fondue de poireaux

Papillote de cabillaud aux coquillages du littoral, jus réduit à la bière blanche et échalions du marais, blésotto crémeux citron-aneth ou Fondant de bœuf mijoté aux oignons confits et chicons, écrasé de Charlottes et légumes bio

Déclinaison de fromages du terroir, pain maison, beurre doux régional
ou Lingot caramel laitier et Spéculoos, tuile croustillante au chocolat blanc

1 verre de vin ou 1 bière ou 1 soft

Produits : Escargots de Claimarais. Sorbet carotte des Givrés du Cornet. Bière Goudale. Paleron de bœuf régional chez Ets chez Marco au Henri Cuvillier. Carottes de Tilques et champignons bio du marais d'Ecau. Sélection de légumes des maraîchers bio Audomarois. Céréales chez Jari and Co. Fromages régionaux de la ferme audomaroise. Poisson et crustacés en direct de Boulogne/Mer.

Du vendredi 10 soir au dimanche 19 midi. Fermeture le dimanche soir, lundi soir, mardi soir et le mercredi. Réservation conseillée.

CHOQUET-BOUTIN Jeremy et Virginie / Fb : l'industriestomer

22 rue Louis Martel
SAINT-OMER
03 21 11 51 35

EN PAYS DE SAINT-OMER ET PAYS DE LUMBRES

La Semaine des Chefs

DU VENDREDI 10 AU DIMANCHE 19 OCTOBRE 2025

12 RESTAURATEURS RÉVEILLERONT VOS PAPILLES



Osez de nouvelles adresses !

De l'estaminet au restaurant gastronomique, des ambiances savoureuses et très variées vous attendent !

La Semaine des Chefs est la semaine idéale pour découvrir de nouveaux restaurants et de nouvelles saveurs.

1 restaurant + 1 menu complet + 1 prix unique... bon appétit !!!

Réservez votre table!

AVEC DES MENUS GOURMANDS À

23 € — 32 € — 38 €

Rendez-vous sur www.loisirsgourmets.com

Partenaires : Pays de Lumbres Communauté de Communes — Lycée Vauban — CAPSO — Achetez en Pays de Saint-Omer — Ville de Saint-Omer — Mag'Agglo — Communauté d'Agglomération des Hauts de France — delta FM 98.8

Organisée par : Loisirs Gourmets

La Semaine des Chefs ... DU 10 AU 19 OCTOBRE 2025

EN PAYS DE SAINT-OMER ET PAYS DE LUMBRES ...

Ecoutez **delta FM** sur le 98.8 FM

12 MENUS POUR 2 PERSONNES À GAGNER !

delta FM 98.8 ST'OMER



2 MENUS EFFECTUÉS PAR DES ÉLÈVES

Objectif Printemps des Chefs

RESTAURANT BERNARD BOURGON
(Lycée hôtelier Vauban)

Uniquement le mardi 14 octobre au midi

Tarte fine au Maroilles
et jeunes pousses de salade,
réduction de cidre de Thièrache

Volaille fermière farcie aux champignons, jus réduit au vin rouge, carottes des sables de la baie de Somme, gratin de pommes de terre à la tomme de Cambrai

La Flamenderole

Uniquement le vendredi 17 octobre au midi

Assiette Ch'ti

Suprême de volaille farci façon carbonade, Pommes pont-neuf, endives braisées, purée de carottes du pays

Tarte au sucre
Milkshake chou-fleur vanille
Betterave flambée
au gin de Loos



LYCÉE VAUBAN/ lpovauban-aire-sur-la-lys-62.ac-lille.fr / Fb : Vauban Hôtelier

1 rue de Bretagne
AIRE-SUR-LA-LYS
03 21 95 45 80

LA BAGUERNETTE

32 €

Terrine de cochon
de lait maison au foie gras
ou Verrine de la mer,
crème de saumon au mascarpone
et crevette

Duo de saucisses, pommes caramélisées, sauce Maroilles
pommes de terre façon potatoes
ou Cassolette de la mer
gratinée au fromage Batistin, riz
ou Welsh aux légumes du marais,
pommes de terre façon potatoes

Parfait glacé
au Genièvre de Houlle et speculoos
ou Crumble aux fruits de saison
pommes / poires

Kir des Ch'tis Vignerons. Houlle aux fruits rouges au citron cassonade.

Origine des produits :
Viande : Pruvost Leroy. Légumes et fruits : marais de la princesse
Boissons : Vin des 130 Vignerons et Genièverie Persyn. Fromage : ferme du Milou. Autre : reserve du goût.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre.
Du mercredi au dimanche midi et les vendredis et samedis soirs.

LELEU Hervé / labaguernette.fr / Fb : La Baguernette by Isnor

3 rue du Marais
CLAIRMARAIS
03 21 39 33 92

BOUCAN

32 €

Œuf bio de Cassel parfait,
chou-fleur,
crumble de soubressade

Volaille de Zegerscappel farcie,
crémeux de carottes au poprika fumé,
gnocchis, stracciatela,
jus volaille rôtie

Poire rôtie, miel de Cassel,
caramel beurre salé

1 verre de vin

Origine des produits :
Œuf bio de Cassel. Choux fleur de Clairmarais.
Volaille de Zegerscappel. Carottes de Tilques.

Uniquement le vendredi 10 et samedi 11 octobre midi & soir. Sur réservation uniquement.

LEPAPE NICOLAS / bauran-saint-omer.fr / Fb : bauran_saintomer

Allée de Detmold
SAINT-OMER
03 21 88 60 75

LA TABLE DU BACHELIN

32 €

Velouté de chou-fleur
et copeaux de jambon cru

Tarte fine d'endive au
Mont des Cats, jeunes pousses
vinaigre de noix
ou Croustillant aux 2 saumons,
poireaux émincés,
sauce crémeuse safranée

Filet de dorade, crème de potiron
et légumes de saison
ou Noix de joue de boeuf braisé
à la Goudale et légumes de saison

Charlotte aux poires caramélisées
et Speculoos ou Sablé au citron
mascarpone vanille

1 café ou 1 thé

Origine des produits : Bière Goudale.
Légumes de Serques. Fromages Mont des Cats.

Du dimanche 12 au dimanche 19 octobre.
Sauf lundi journée, mardi, mercredi et jeudi soir.

FICHAUX/SANSON/ latabledubachelin.fr / Fb : la table du bachelin

12 Bd de Strasbourg
SAINT-OMER
03 21 38 42 77

LE GROËT DE MARIE

23 €

Mousse de pain au levain
et copeau de Batistin
ou
Mille-feuille d'endives confites
et mousse de carotte de Tilques

Pain de viandes façon grand mère
Anosteké et Maroilles
ou
Tajine du pêcheur façon chti
à la chicorée

Sablé spéculoos glacé
fromage blanc fermier et miel
ou
Panacotta betterave cassonade,
croquant pain d'épices

1 cocktail des Chefs offert

Origine des produits : Boucherie Fagoo Saint-Omer.
La Cressonière de Tilques. La Ferme du Milou.
Poisson du port de Boulogne-sur-Mer.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre.
Tous les jours midi et soir sauf dimanche soir et mercredi. Réservation conseillée.

BOULINGUEZ Sébastien / legroetdemarie.wixsite.com / Fb : restaurant le groet de marie

9 place Roger Salengro
ARQUES
03 21 11 13 47

CHARLIE'S CORNER

23 €

Croustade de volaille
au pavé de Calais
ou
Velouté de chou-fleur
chorizo et croûtons à l'ail

Aiguillettes de poulet
à la bière de Saint-Omer
ou
Cassolette de la mer
aux légumes du marais

Délice aux Spéculoos
ou
Crème brûlée
à la cassonade Graeffe

1 bière de Saint-Omer ou 1 verre de vin (blanc, rouge, rose) ou 1 soft

Origine des produits : Fromage pané de Calais.
Chou-fleur de Saint-Omer.
Légumes du Marais Audomarois.

Du vendredi 10 au samedi 18 octobre.
Midi et soir. Fermé les samedi midi et dim. midi

VINCETTE Benjamin / Fb : Charlie's Corner

2 rue Henri Dupuis
SAINT-OMER
03 21 93 11 11

LE SAINT-SÉBASTIEN

32 €

Terrine maison

Velouté de potiron,
émincé de noix de Saint Jacques,
crème montée au poivre
ou Flamiche aux poireaux
et Maroilles

Volaille de Licques à l'Amalgame,
bière de Blendecques
ou Dos de saumon rôti, sauce
champagne, légumes de Claimarais

Brioche façon pain perdu,
caramel beurre salé
ou Soupe de chocolat blanc,
glace Spéculoos, tuile Carambar

Cocktail Saint Sébastien. 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 bière

Origine des produits : Volaille de Licques. Maroilles.
Bière de la brasserie BrewBlock de Blendecques.
Légumes Aux Primeurs de Clairmarais.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre.
Sauf le samedi midi et dimanche soir.
Réservation conseillée

DUHAMEL Janette / Fb : le Saint Sébastien

2 place de la Libération
BLENDECQUES
03 21 38 13 05

L'HISTOIRE DE

32 €

Blinis poireaux haddock fumé
ou
Parfait cresson,
escargot du marais,
meurette vin blanc moutarde

Paleron de veau laqué,
légumes de saison
ou
Poisson du moment rôti,
mousseline maïs,
condiment butternut

Pomme, cidre sablé Spéculoos
ou
Croustillant chocolat blanc,
chicorée, café Boulet

1 verre de vin

Origine des produits : Boucherie Fagoo. Cressonière de Tilques. Fraiseraie de l'Aa. Maison Demarne Boulogne.

fermé lundi soir, mercredi, dimanche soir

BOGÉ Laurent / restaurant-histoire-de/ Fb : Restaurant l'Histoire de

1 rue Henri Dupuis
SAINT-OMER
03 21 98 14 38

LE STROM

32 €

Courge de la ferme des Hirondelles

Wellington de champignons de Tilques,
Batistin et truffes
ou Croquette de crevettes grises,
poireaux et sauce piccalilli

Pintade de la Mère Miche à la pomme,
semoule de maïs et légumes du marais
ou Trilogie du Nord,
crème de harengs doux, carottes de
Tilques et pomme de terre Pompadour

Chocolat Jivara lacté
et panais en textures
ou Figue, marron et Spéculoos

1 verre de vin de notre sélection (blanc / rosé / rouge) ou 1 bière pression 25cl ou eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)

Origine des produits : Courge de la ferme des Hirondelles. Champignons et carottes de Tilques. Fromage de chèvre de chez Brique N'Brouck. Miel de chez Eric Berrère. Pintade de chez la mère Miche. Légumes du Marais Audomarois.

Du vendredi 10 au dimanche 19 octobre.
Sauf les samedis midi's.

CODRON Clément / Fb : LeStrOm SaintOmer

2 place du Vainquai
SAINT-OMER
03 21 38 25 78

