

Charlet

G R O U P E

*LA SEMAINE LOCALE
DU 22 AU 26 MAI 2023*



A N I M A T I O N S

Acteur engagé sur les Hauts de France nous avons à coeur de privilégier la production locale.

Chaque année, nous organisons **la semaine locale durant laquelle nous proposons exclusivement des produits des HAUTS de FRANCE aussi bien en fruits et légumes qu'en marée.**

Participer à la semaine locale c'est :

- **Offrir à vos convives des produits DES HAUTS DE FRANCE de qualité.**
- **Contribuer à soutenir les producteurs qui font vivre notre région.**

Nos fruits et légumes des Hauts de France

Asperge

Sa saison ne dure que quelques semaines d'avril à juin. Nous vous proposerons l'asperge du Mont de Leuilly.



Carotte

Disponible de septembre à mai, la carotte locale de la Ferme du Quesnoy sera proposée.

Epinard

Les épinards locaux de M. Philippin seront disponibles en quantités limitées. Pensez à les réserver.



Radis

Même s'il est disponible toute l'année, le radis est dit primeur au printemps. Découvrez celui du Val de Lys.



Pomme

Les pommes sont cueillies à partir de juillet et disponibles toute l'année. Cependant, celles des Hauts de France ne seront bientôt plus disponibles. Ne les ratez pas !

Fraise

Mai et juin sont les mois idéaux pour consommer de la fraise. Nos producteurs M Lansmant, M Vasseur et la ferme du muret seront prêts !



Nos produits de la mer des Hauts de France

Filet de maquereau assaisonné (provençal, oriental, nature, poivre)

Fumaison Corrué - Boulogne-sur-Mer (62)

Maquereau assaisonné (provençal, oriental, nature, poivre)

Uni pêche - (criée de Boulogne-sur-Mer (62))

Merlan

Uni pêche - (criée de Boulogne-sur-Mer (62))

Daurade d'élevage

Aquanord _ Gravelines (59)

Moule de Bouchot du Crotoy

Jean Charles De Rosière

Le Crotoy (80)

Bar d'élevage

Aquanord - Gravelines (59)



Truite

Truite service

Loos-en-Gohelle (62)

Hareng Kipper

Fumaison Corrué

Boulogne-sur-Mer (62)

Ce que nous vous proposons : 1 kit clef en main

- Des jeux de cartes sur les produits de la région pour occuper les enfants après le repas.



J'ai une tête en forme de fleur et un coeur tout doux et poilu, pour me manger on me déshabille mais ma saveur peut parfois surprendre.
Je suis?

Je suis petite et de couleur rose, je suis composée de petites bulles remplies de jus, je ressemble à une mure.
Je suis?

- Des idées recettes originales concoctées à base de produits des Hauts de France.
- Kit d'affichettes pour annoncer le menu du jour



VOS CONTACTS :

Capucine - 06 89 19 71 66

Romain - 03 20 48 40 25

Florine - 03 20 48 45 98

Clara - 03 20 48 40 12

Céline ou

Sandrine - 03 21 10 28 95

Perrine - 07 87 41 38 56

Alexis - 06 08 89 33 67

Ludovic - 06 31 42 76 93

Benoit - 06 26 17 57 08

Kevin - 06 71 22 34 17