

PLATEAU DES FINS GOURMETS 2023

Chaque année, le Jury des Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut se réunit pour récompenser le savoir-faire de nos producteurs et la qualité de leurs produits. Cet évènement réunit professionnels, citoyens et représentants de la presse qui, pendant une soirée, ont pour mission de goûter ce qui se fait de mieux sur notre territoire.

Afin de vous en faire profiter à votre tour, Le Parc naturel des Plaines de l'Escaut vous propose le plateau des Fins Gourmets édition 2023. Nous avons sélectionné et réuni pour vous en un même colis fromages, douceurs sucrées et bières parmi les mieux cotés par le Jury de ces deux dernières années. Une pluie de Saules d'Or et d'Argent sur votre table.



A votre tour maintenant de découvrir, déguster et juger ,en famille ou entre amis, notre plateau composé de:

- ♦ Camembert de la ferme de l'Epinette à Baugnies Saule d'Argent 2021
- ♦ Castagnet de la ferme du Pis Vert à Marquain Saule d'Argent 2022
- Marquis de cendre de la ferme du Pis Vert à Marquain Saule d'Argent, Coup de cœur de la Presse et Coup de cœur des Chefs 2021
- Sartys de la ferme Amorison à Basècles Saule d'Argent 2023
- Cookie pomme caramel de Miam'carons et cie à Rumillies- Saule d'Or et Coup de cœur de la Presse 2023
- Sablé au potion de la Flagrant Délice à Blaton Saule d'Argent 2023

Ils seront accompagnés par deux bières primées ces dernières années

- ♦ Grand Mir Festive de la Brasserie du Grand Mir à Lesdain Saule d'Argent et Coup de coeur des chefs 2021
- ♦ **Grand Mir Saison** de la Brasserie du Grand Mir à Lesdain Saule d'Argent 2022

COMMANDE et RETRAIT

Pour vous procurer le plateau, rien de plus simple! Rendez-vous sur le comptoir du Parc naturel des Plaines de l'Escaut sur la plateforme Openfood network et réservez votre plateau pour la date qui vous convient le mieux. Deux dates de livraison vous sont proposées : **les 8 et 15 décembre** à partir de 12h00.

Pour recevoir le plateau le 8 décembre, commande obligatoire avant le 5 décembre à 12h00 et pour le 15 décembre, commande avant le 12 décembre à 12h00.

Choisissez le lieu de retrait le plus facile pour vous. Plusieurs commerces et producteurs disséminés sur l'ensemble du Parc naturel seront nos points relais. Vous pourrez donc retirer votre commande:

- ♦ Chez Croquez local à Tournai
- ♦ Chez Sup'r aux Echacheries à Beloeil
- ♦ Chez Cœur d'Artichaut à Antoing
- ♦ Aux Vergers de Brunehaut à Rongy
- ♦ A l'Espace Saveurs de la Maison du Parc naturel à Bon-Secours

Le plateau de 2 personnes est proposé au prix de 25,90€ et celui de 4 personnes pour un montant de 45,90€.

Leur composition est la suivante:

- Plateau 2 personnes: 1/2 camembert, 100gr de Castagnet et de Marquis de cendre, 120 gr de Sartys nature 100gr de tomme jeun, deux cookies pomme caramel, deux sablés au potimarron, 1 Grand Mir Saison 33cl et 1 Grand Mir Festive 33 cl et du pain
- Plateau 4 personnes: 1 camembert, 200gr de Castagnet et de Marquis de cendre, 200 gr de tomme jeune, 2 30 gr de Sartys nature, quatre cookies pomme caramel, quatre sablés au potimarron, 2 Grand Mir Saison 33cl, et 2 Grand Mir Festive 33 cl

Les plateaux sont accompagnés de pain réalisés par des artisans boulangers qui utilisent notamment la farine d'épautre de la Ferme Fauvarque quia reçu un Saule d'Or en 2021

Il ne vous reste qu'à passer un agréable moment et confronter votre goût à celui de nos jurés.

Bonne dégustation.

Marche à suivre pour commander:

Connection sur le site https://www.openfoodnetwork.be/

- 1. Cliquer sur l'onglet Comptoir dans le bandeau supérieur.
- 2. Choisir le Comptoir « Parc naturel des Plaines de l'Escaut ».
- 3. Choisissez la formule qui vous plaît et rendez-vous dans le "panier" en haut à droite pour finaliser la commande.
- 4. Un récapitulatif de votre commande ainsi que les modalités de paiement par virement bancaire vous seront fournis.









