

Consommons local



Fêtes de fin d'année 2020

Photo © Samuel DHOTE

Fêtes de fin d'année : dites-le avec du local.

La période des cadeaux de fin d'année arrive à grands pas. Avec cette année si particulière, **penser local pour gâter ses proches** n'a jamais fait autant sens qu'aujourd'hui. Pour vous aider à faire votre choix, le Parc naturel des Plaines de l'Escaut vous a sélectionné plusieurs **paniers garnis mettant en avant le savoir-faire de nos producteurs locaux**. Il y en a pour toutes les envies, les goûts, les âges, les budgets.

Des plus classiques comprenant par exemple ce que les brasseries de notre territoire font de mieux, en passant par les paniers pour prendre soin de soi, ceux pour les gourmands et ceux pour les gourmets ; même les plus jeunes peuvent en profiter!

Panier « Le petit tour des Brasseries" :

Panier composé de 6 bières locales produites sur le territoire du Parc naturel des Plaines de l'Escaut. Une première approche de **la qualité et de la diversité du travail de nos brasseurs locaux**.



Les 6 bières sont : L'Authentique Blonde 33 cl, la Brunehaut Ambrée bio 33cl, La Bonsecours Blonde de Noël 33cl, La Diôle Ambrée 33cl, La Saison Cazeau 33cl et la Tournay Triple 33cl.

Producteurs : L'Authentique Brasserie, La Brasserie de Brunehaut, La Brasserie Caulier la Brasserie des Carrières et la Brasserie de Cazeau.

Le panier garni de 6 bouteilles : 12,50€

Panier "Le Grand Tour des Brasseries" :

Composé de 9 bières produites sur le territoire du Parc naturel des Plaines de l'Escaut. De quoi découvrir la **diversité des savoir-faire brassicoles de notre territoire**.

Le panier est composé des 9 bières locales suivantes : l'Authentique Blonde 33cl, l'Authentique Stout 33cl, la Brunehaut Blanche bio 33cl, la Brunehaut Triple bio 33cl, la Bonsecours Blonde de Noël 33cl, la Bonsecours Brune 33cl, la Diôle Blonde 33cl, la Diôle Ambrée 33cl et la Tournay Noire 33cl.

Producteurs : L'Authentique Brasserie, la Brasserie de Brunehaut, la Brasserie Caulier, la Brasserie des Carrières et la Brasserie de Cazeau

Le panier garni de 9 bières : 17,90€



Panier « Douces aurores" :



Pour commencer la journée tout en douceur et en gourmandise.

Panier composé d'une gelée de fruit de la Franche Avouerie de la Verne, d'un pot de pâte à tartiner de la ferme Vandelanoitte, d'un sachet de tisane "Douillette" du Jardin Officiel, d'un litre de jus de poire de la Pommeraie et d'un litre de jus de pomme des Vergers de Brunehaut.

Le panier "Douce aurores" : 22,50€

Panier "L'heure de l'apéro" :

Panier pour **partager un moment de pure convivialité et de plaisir gustatif** en famille ou entre amis.

Panier composé d'un saucisson sec de 240gr de la boucherie Devillers, un morceau de tomme de 200gr de la ferme Velghe, 1 bouteille 75 cl Brunehaut Ambrée bio, 1 bouteille 75 cl de Diôle Blonde de la Brasserie des Carrières et 1 litre de jus pomme-poire des Vergers de Brunehaut.

Panier « L'heure de l'apéro » : 19,90€



Consommons local



Fêtes de fin d'année 2020

Photo © Samuel DHOTE

Panier "Bien-être" :

Un condensé de détente et de gourmandise juste pour s'occuper de soi.



Panier composé d'un pain de savon et d'un flacon de sels de bains de la Pommeraie, un sachet de 25gr de la tisane trio de menthe du Jardin Officinal, d'un coffret de 150gr de mendiants de Délices et Chocolats et d'un pot de confiture de lait au spéculoos de la Franche Avouerie de la Verne

Le panier bien-être: 24,50€

Panier "Le goûter des explorateurs" :

Partez avec Salix à la **découverte de la forêt de Bon-Secours ou du village de Taintignies** avec dans votre sac de quoi vous faire **un vrai goûter d'aventurier**.

Panier composé du jeu Salix (au choix: découverte de la Forêt de Bon-Secours ou de Taintignies), d'un paquet de gaufrettes à la cassonade de la boulangerie Lecolier, de 4 yaourts aux fruits de la ferme Amorison et d'une bouteille de jus de pomme pétillant des Vergers de Brunehaut.



Le panier « Le goûter des explorateurs » : 21,50€

Paniers "Gourmands gourmets" :

Les meilleurs savoir-faire de notre territoire avec des produits locaux d'exception aux **saveurs inimitables**

Panier composé d'une boîte de mendiants en mélange 150gr de Délices et Chocolats, d'un pot de confiture de lait au spéculoos de la Franche Avouerie de la Verne, d'une bouteille 75 cl de cidre des Vergers de Brunehaut, d'un saucisson sec 240gr de la boucherie Devillers, d'un morceau de 200gr de tomme mi-vieille de la ferme Velghe, d'une bouteille de 70 cl d'Amer Labiau de la distillerie du Centenaire.



Le panier « Gourmands gourmets » : 43,50€

Pour commander, rien de plus simple, rendez-vous sur le comptoir du Parc naturel des Plaines de l'Escaut et optez pour les formules qui vous conviennent le mieux. Et si pour quelque raison que ce soit, vous ne trouviez pas votre bonheur dans ces assortiments, il vous est toujours possible de réaliser le vôtre selon vos envies. Votre panier sera disponible à l'accueil de la Maison du Parc naturel endéans les 48 heures ouvrables qui suivent la réception de votre commande.

Passez votre commande de paniers ou personnalisée via le comptoir Openfood Network du Parc naturel des Plaines de l'Escaut via ce lien <https://www.openfoodnetwork.be/parc-naturel-des-plaines-de-l-escaut/shop>

Pour retrouver facilement les produits que vous cherchez utilisez les filtres sur la droite de votre écran.

Bonnes fêtes de fin d'année !