

Nous vous proposons sur place un service de plats préparés individuels fabriqués par la [Conserverie Artisanale du « Val de Luce »](#).

Les plats chauds sont à réchauffer au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Vous avez possibilité de réserver vos repas.

TERRINES	
Rillettes Pur Canard 90g	4,50€
Pâté Picard (Terrine Pur Porc) 90g	
Terrine de Lapin au Romarin 90g	
Pâté de Canard d'Amiens (Canard et Pistaches) 90g	
PLATS CHAUDS INDIVIDUELS	
Blanquette de Volaille au Riz de Camargue 380g	8,00€
Potée Picarde 380g	
Mouclade (moules crémees, vin blanc & fondue de poireaux)380g	
Parmentier à la viande de canard confite 380g	
Pâtes farcies Ricotta & Epinards avec Sauce tomate 380g	
SALADES	
Salade de lentilles au magret de canard 350g	8,00€
Salade Océane (Thon, Riz, Petits Légumes) 350g	
Salade de Harengs et ses Pommes de Terre 350g	
DESSERTS	
Moelleux au chocolat 90g (tiède ou froid)	4,50€
Riz au lait aux zestes d'orange 90g	
Canelés de Bordeaux et son sirop 120g	

Vous trouverez également à l'Épicerie à l'Accueil :

- ✓ Des produits de la Baie de Somme : Crêpinettes d'agneau de présalé (2 personnes) ; soupe de crevettes grises, terrine d'agneau de présalé aux salicornes...
- ✓ La Bière du Marquenterre
- ✓ Le Jus de Pomme de Pont Remy....

PANIER DU PÊCHEUR

1 terrine au choix, une salade au choix, une demi-baguette tradition, un dessert au choix, une bière du Marquenterre 33 cl :

20 €