

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.

<b>TERRINES</b>	
Rillettes Pur Canard 90g	<b>4,50€</b>
Pâté Picard (Terrine Pur Porc) 90g	
Terrine de Lapin au Romarin 90g	
Pâté de Canard d'Amiens (Canard et Pistaches) 90g	
<b>PLATS CHAUDS INDIVIDUELS</b>	
Blanquette de Volaille au Riz de Camargue 380g	<b>8,00€</b>
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	
<b>SALADES</b>	
Salade de lentilles au magret de canard 350g	<b>8,00€</b>
Salade Océane (Thon, Riz, Petits Légumes) 350g	
Salade de Harengs et ses Pommes de Terre 350g	
<b>DESSERTS</b>	
Moelleux au chocolat 90g (tiède ou froid)	<b>4,50€</b>
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 €**