

MENU DE FÊTES

Du pré à la table

RAPIDE COUP D'OEIL

Le Menu

Apéritif

*Crémant, Jus de fruits et son
Assortiment de Verrines
Petites Douceurs*

Potage

Potage aux chicons et poireaux

Entrées

*Brick croustillante de Petits Gris
de Namur, Velouté de cresson à la
bière d'Abbaye*

ou

*Ragoût de Petits Gris et Pommes
de Terre Cornes de gatte*

Plat principal

*Pintade fermière farcie au Pain
d'Épices et son Chicon braisé au
miel*

Fromage

Fromages régionaux au lait cru

Dessert

*Poire farcie au Bernister
ou
Gâteau glacé*



WWW.SAVEURSPAYSANNES.BE

DU GOÛT PRÈS DE CHEZ VOUS

SAVEURSPAYSANNES@GMAIL.COM

Saveurs Paysannes vous a concocté un menu de fête composé de produits paysans et artisanaux locaux !

UN MENU DE FÊTE PAYSAN LIMITÉ EN CO2

Cette année, Saveurs Paysannes vous propose un menu original pour passer un excellent repas de réveillon. Celui-ci comprend essentiellement des plats réalisables à partir de produits issus de l'agriculture paysanne locale.

En choisissant de telles denrées, nous souhaitons mettre à l'honneur les produits artisanaux et paysans tout en faisant de vos repas de fêtes une vraie réussite. Il n'est pas nécessaire de choisir une formule exotique avec des produits venant de Nouvelle-Zélande ou encore d'Afrique du Sud. Il existe de nombreux produits locaux d'une grande saveur et très bons pour la santé, cela à des prix très abordables. En optant pour un tel menu, vous contribuerez à

développer une agriculture de qualité dans votre région. Choisir des produits locaux et de saison, permet de limiter considérablement les émissions en CO₂ puisqu'il n'y a plus besoin de les acheminer par camion ou par avion.

Saveurs Paysannes vous souhaite dès lors une excellente découverte de son menu de fête. Dans les pages qui suivent, ont été rajoutées des informations qui vous permettront de vous procurer les ingrédients de bases pour faire de vos repas de fin d'année un véritable régal.



L'apéritif

Pour débiter le festin, nous vous proposons du Crémant du Délice de Marie. Bien sûr, nous avons prévu des boissons non alcoolisées pour les Bob et Bobettes ou ceux qui préfèrent les jus non fermentés. En effet, nous connaissons de remarquables vergers cultivant pommes, poires et cerises. Une fois transformés en jus, ces fruits conservent leur goût et accompagnent avec succès les mets de l'apéritif.

En Hainaut, les Vergers de Barry ou ceux de Michel Fontaine sont à conseiller au même titre que le Verger des Coccinelles à Pont-à-Celle. Si vous ne connaissez pas encore, vous pouvez tenter le [Limomiel](#), ce soda bio pétillant à base de miel.

En Province de Namur, nous vous recommandons vivement les Saveurs du Verger, producteurs-artisans déjà



épinglés dans notre précédente lettre d'informations.

Côté dégustation, nous avons choisi un assortiment de trois verrines conseillées par la restauratrice Anne Martin. Il s'agit des Mousses de Céleri Rave, de Carottes et de Betteraves Rouges.

Les Maraîchers de votre région se feront un plaisir de vous fournir les ingrédients de base de ces trois verrines.

En Province de Namur, la Ferme du Champia, la Ferme du Montaval, Champignol et la Ferme Vrancken constituent des valeurs sûres.

A Liège, vous pouvez vous fournir aux jardins d'Antan.

Pour le Hainaut, nous pensons à la ferme Duthoit, la ferme Frischkorn ou encore la coopérative Coprosain.



Les coordonnées des producteurs et artisans se trouvent en page 7 et 8. Un simple click sur leur nom et vous aurez accès à la page qui leur est consacrée sur notre site.

Sur www.saveurspaysannes.be, vous en découvrirez d'autres encore à la rubrique acteurs (producteurs et artisans), référencés par province.

Les douceurs du terroir



Sans doute serait-il opportun de placer quelques petites douceurs afin de faire patienter vos convives entre les trois verrines.

Nous vous proposons du saucisson sec pur porc des **Salaisons Jacquet**. Bernard vous propose plusieurs goûts dont le célèbre nature à la bière. Dans sa gamme de produits, vous pouvez goûter des saucissons au vieux gouda, à la noisette, aux champignons des bois, à l'échalote, ou encore le fameux type chorizo. Plus au Sud du pays, vous trouverez aussi le **Gribou d'Ardenne** qui a développé une grande variété de charcuteries.

Parmi les douceurs, pourquoi ne pas proposer à vos invités également des fromages au lait cru. Une pléiade de producteurs laitiers en ont fait leur spécialité. Avec de bons jus, du crémant ou du Limomiel, ces fromages découpés en cubes seront fort appréciés ! Une grande variété de fromages au goût unique a été développée par chacun d'entre eux.

Préparation

La Mousse de Céleri Rave :
Cuire à la vapeur le céleri rave coupé en dés, passer au moulin à légumes les 2/3 et écraser le 1/3 restant à la fourchette, incorporer des morceaux d'olives noires et du persil plat ciselé.

Suggestion : ajouter une petite tranche de magret fumé.

La Mousse de Betteraves Rouges : Mixer les betteraves cuites avec des graines de tournesol trempées et germées (de préférence), de l'huile de tournesol, du gingembre râpé. Assaisonner de sel.

Suggestion : ajouter une chiffonnade de Jambon cru.

N.B : bien égoutter les légumes avant de les écraser ou les mixer et ajouter le mouillement petit à petit.

La Mousse de Carottes : Cuire des carottes à la vapeur, les mixer avec de l'ail, de l'eau de cuisson, du sel, du poivre et du cumin.

Suggestion : ajouter un fromage type bleu ou bien du hachis d'orties.

N.B : bien égoutter les légumes avant de les écraser ou les mixer et ajouter le mouillement petit à petit.



Suggestion : Accompagner de mâche arrosée d'un filet d'huile de première pression à froid.

LE POTAGE : CHICONS ET POIREAUX

2 kg de chicons

Le blanc de 2 ou 3 poireaux

3 cuillères à soupe de farine

120 gr de beurre

400 gr de crème fraîche

2 litres de bouillon de volaille

sel et poivre

Nettoyer les chicons et enlever les petits cônes amers à la base. Nettoyer les poireaux. Couper les chicons et les poireaux en lamelles et les faire revenir dans une casserole avec la margarine. Saupoudrer de farine (tamisée) et mélanger énergiquement. Laisser cuire un peu.

Arroser un peu à la fois les légumes de bouillon chaud tout en remuant. Saler, poivrer et laisser mijoter quelques minutes. Passer la soupe au mixeur et ajoutez la crème avant de servir.



Le Conseil du Chef :

“Pour les fêtes, vous pouvez ajouter dans les assiettes (ou une soupière) soit des morceaux de volaille, du canard fumé ou des chicons coupés finement revenus dans du beurre, par exemple. Ici, j'ai accompagné cette soupe avec des croûtons”.



Les entrées : l'escargot est à l'honneur

Nos entrées chaudes nous viennent de deux restaurants Bruxellois. Le premier s'appelle Le Passage et l'autre, le Chalet de la Forêt. Nous les avons choisis car ils mettaient tous deux en évidence un produit wallon de plus en plus réputé : le Petit Gris. Nous pouvons vous proposer de contacter notre producteur attitré Eric Roberti à la Ferme de la Vallée (l'escargot de l'Ourchet) à Beuzet (commune de Gembloux - Namur). Ces deux recettes sont reprises dans "Saveurs du Terroir" publié par l'APAQ-W.



Brick croustillante de Petits Gris de Namur, velouté de cresson à la bière d'Abbaye

Pour 2 personnes :

- 1 échalote
- 1 pointe d'ail
- 1 cuillère à café de beurre
- 3 dl de fond de volaille
- 1 bière d'Abbaye blonde
- 1 dl de jus d'escargots
- 1 cuillère à café de sucre
- 3 bottes de cresson
- 12 escargots Petits Gris de Namur
- 2 feuilles de brick
- 1 jaune d'oeuf
- Quelques feuilles d'épinards, de cresson et de salade de saison

Velouté de cresson

1. Dans une sauteuse, faire revenir une échalote et une pointe d'ail avec un peu de beurre.

2. Ajouter le fond de volaille, 2 dl de bière d'Abbaye blonde, le jus d'escargots et une cuillère à café de sucre.

3. Laisser frémir 10 minutes, puis jeter 3 bottes de cresson, amener à ébullition.

4. Mixer le tout et passer au chinois.

Bricks

1. Enrouler 6 escargots côte à côte dans une feuille d'épinard puis dans une feuille de brick qu'on collera avec du jaune d'oeuf pour former un «cigare».

2. Poêler ce petit rouleau avec du beurre sur toutes ses faces pour bien le colorer.

3. Déposer le cigare d'escargots sur une petite salade de saison. Accompagner d'une petite tasse de velouté garni de quelques feuilles de cresson frais.

Ragoût de Petits Gris et pommes de terre 'Cornes de gatte'

Pour 4 personnes :

- 25 escargots 'Petits Gris de Namur'
- 1 dl de vin blanc
- Quelques aromates: bouquet garni, piment d'espelette, 1 échalote
- Quelques fines herbes: cerfeuil, estragon, persil, ciboulette
- 1 truffe d'automne ou truffe noire
- Huile de truffes noires
- 16 pommes de terre 'Cornes de gatte'
- Quelques échalotes
- Quelques noisettes fraîches et huile de noisettes
- Beurre
- Huile d'olive
- 1 botte de cresson de fontaine

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre avec la peau et quelques aromates. La cuisson terminée, éplucher les pommes de terre et les laisser refroidir, remettre dans l'eau de cuisson.

2. Poêler les escargots dans un peu d'huile et un peu de beurre, ajouter les échalotes et faire revenir légèrement. Ajouter le vin blanc, le jus des escargots et un peu de bouillon de pommes de terre, laisser mijoter 5 minutes, puis débarrasser les escargots.

3. Découper les pommes de terre en tranches épaisses dans la largeur.

4. Dans une assiette creuse, disposer les escargots (réchauffés dans la sauce) sur les tranches de pommes de terre placées tout autour de l'assiette.

5. Monter la sauce au beurre frais et verser sur les escargots et les pommes de terre. Parsemer les fines herbes par-dessus.

6. Terminer avec des tranches de truffe d'automne (ou mieux, truffe noire), un filet d'huile de truffes et quelques pluches de cresson de fontaine.



Le Plat : la Pintade fermière farcie au Pain d'Épices

Pour le plat de résistance, nous avons opté pour de la pintade. Vous trouverez facilement cette volaille dans les fermes reprises en pages 7 et 8.

Au préalable, une petite recette de pain d'épice ?

Si certains sont tentés de le cuisiner eux-mêmes !

Pour 6 personnes :

- 25 cl de lait
- 100g de beurre
- 500g de miel de bonne qualité
- 500g de farine
- 30g de cassonade
- 1 c à café de bicarbonate.
- 60g d'écorces d'orange confite.
- 1 c à café de cannelle
- ½ c à café de grains d'anis
- 2 pincées d'épices type cumin et gingembre
- 30 g d'amandes effilées
- + ½ c à café de gingembre en poudre
- + 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- + ½ c à café de sel

Préparation :

1. Préchauffer le four th. 5 (150°C).
2. Chauffer le lait. Faire dissoudre le miel liquide hors feu. Remettre à feu doux et ajouter le beurre pour le faire fondre.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, cassonade, le bicarbonate, les épices, les écorces d'oranges. Ajouter le mélange lait, miel et beurre. Éviter les grumeaux.
4. Mettre dans un moule à cake beurré et fariné. Saupoudrer d'amandes effilées. Faire un sillon dans le sens de la longueur.
5. Mettre 1h15 au moins au four. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

La Pintade fermière au Pain d'Épices

Pour 4 personnes :

- 1 pintade désossée,
- 1 oignon,
- 250 gr de porc haché,
- 2 foies de volaille,
- 8 tranches de pain d'épices,
- 1 oeuf,
- 3 pincées de cannelle.

Cette recette de pintade nous est gracieusement offerte par Anne Martin. Nous avons choisi du chicon ou du chou pour l'accompagner.

Préparation :

Faire revenir l'oignon émincé dans une poêle avec un peu d'huile.

Mélanger le haché avec les foies découpés, la ½ du pain d'épices haché, l'oeuf, la cannelle et l'oignon cuit. Ajouter le reste du pain d'épices en dés. Saler et poivrer. Farcir la pintade, la ficeler, enfourner à 200°. La retourner de temps en temps.

Remarque : avec la carcasse, préparer un fond qui vous servira à déglacer les sucs de cuisson. La pintade peut être farcie la veille, elle s'imprégnera des parfums. Assembler les composants avec un peu de graisse d'oie, rectifier l'assaisonnement.

Option première : le chicon braisé au miel

Pour 4 personnes :

- 2kg de chicons,
- 10 cuillères à soupe de miel
- 40 cl de vin blanc
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

Laver les chicons avec douceur. Les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Dans une poêle ou une sauteuse (à feu doux), verser un peu d'huile et y mettre les endives. Saler et poivrer. Couvrir et retourner régulièrement pendant au moins 45 minutes.

Verser le vin et le miel et mélanger précautionneusement, en déplaçant les chicons dans la poêle avec une spatule. Laisser caraméliser environ 15 minutes sans couvrir mais en augmentant légèrement la température. Quand il ne reste plus qu'un tout petit peu de jus d'une jolie couleur brune, c'est prêt !

Option seconde : chou rouge, pommes caramélisées

Dans la récente publication Nest-Bioforum, cette recette proposée par Jean-Pierre Gabriel a éveillé notre attention.

Pour 4 personnes :

- 1/2 chou rouge
- 8 à 10 tranches fines de lard fumé
- 1 à 2 dl de bouillon de légumes
- 2 pommes
- 1 noix de beurre
- 50 g de beurre doux
- 6 c à s de sucre semoule
- Sel, poivre

Préparation :

Découper 2 à 3 tranches de chou d'environ 2 cm d'épaisseur. Disposer le lard sur le fond d'une poêle antiadhésive et les tranches de chou dessus. Mouillez avec 5 mm de bouillon. Couvrir et cuire à feu moyen à fort. Mouiller régulièrement avec le bouillon restant. Saler et poivrer. La cuisson al dente est terminée après 15 minutes. Pendant ce temps, détailler les pommes en fins quartiers avec leur pelure. Les parer. Dans une autre poêle, faire fondre une grosse noix de beurre. Y faire colorer doucement les tranches de pommes en les saupoudrant de sucre. Servir le chou et les pommes chaudes sur assiette. Saucer avec le jus de cuisson du chou dans lequel vous mixer un peu de beurre.

Avant le dessert, les Fromages

Pour ceux et celles qui ont encore de la place dans leur estomac, nous proposons de passer aux fromages. Chaque Province wallonne regorge d'experts dans la transformation de lait de vaches, de chèvres ou de brebis. Nous vous en avons choisis plusieurs qui devraient satisfaire les papilles des plus fins gourmets. Aussi, un fromage n'est pas l'autre. Chacun de ces producteurs a pu, grâce à un savoir-faire et une nourriture unique, diversifier ses produits pour créer des saveurs particulières. Vous pouvez y trouver beurre et crème fraîche également pour certains plats du menu. Pour le détail de leurs produits, nous vous renvoyons aux pages 7 et 8. Un simple clic et vous accéderez à leur page sur notre site où sont référencés les différentes sortes de produits disponibles. Certains font même des offres spéciales pour les fêtes de fin d'année.



Au lait de vache

En Province de **Namur**, nous connaissons la Ferme de Stée (083/21.31.47), Champignol (0477/39.53.48) et la Ferme du Champia (0472/91.40.48).

En Province de **Luxembourg**, la Ferme de la Couleuvre (063/433048).

En Province de **Liège**, la ferme Counasse (0497/748.557), la Ferme Grodent (080/33.86.97) et la Ferme du vieux moulin (087/67.42.86) ont développé une gamme variée de fromages.

En Province de **Hainaut**, ils sont le plus nombreux. Elevages de Presles (071/39.45.77), Ferme Brouckaert (0472/76.58.48), Ferme de Blanche Pierre (065/33.99.55), Ferme des Monts (0495/36.92.63), Elevage des 5 épines (0476/47.54.94), Ferme Raucq (065/22.97.79), Ferme Pype-Lievens (065/75.01.18).



Au lait de chèvre

Dans le Luxembourg, il y a la Chèvrerie Devant le Bois (0472 75 71 15), Ferme des Sureaux (061/65.82.24), Chèvrerie du Moulin du Wez (0472 75 71 15).

A Namur, nous vous recommandons Le Chèvre-Feuille (0476/35 37 28).

Au lait de brebis

Nous vous en conseillons trois : Geitjesweelde (054/566.526), la Bergerie des Aris (087/33.42.70) et la Bergerie d'Acremont (061/53.54.35).



Recette

- 4 poires mûres
- 1 Bernister Fleuri
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à s de lait
- 3 c à s de sirop de Liège

1. Peler les poires et enlever leur le coeur.
2. Couper le fromage en 4 gros bâtonnets, écroutez-les et enfoncez les bâtonnets dans le coeur.
3. Etaler la pâte feuilletée, coupez 4 ronds de 6 cm de ø pour emballer la base de chaque poire. Couper 4 bandes de pâtes feuilletée de 2 cm de large et les enrouler sur chaque poire en la soudant à la base.
4. Fouetter le jaune d'oeuf et le lait et en enduire la pâte feuilletée.

- 5 Poser les poires bien droites sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 20 mn, au four à 180 °C.
- 6 Faire fondre le sirop de Liège à feu doux.
- 7 A la sortie du four, déposer les poires sur les assiettes et arroser de sirop de Liège chaud. Servir.



Le conseil du chef :

“Le Bernister Fleuri étant un fromage à pâte molle et croûte fleurie, vous pouvez le remplacer par un fromage du même type que celui de la ferme Grodent !”

Si vous en avez assez de lier sucré et salé, nous vous proposons de goûter les **gâteaux glacés** de la Ferme de Stée (Braibant - Namur) ou ceux de la Ferme du Moulin (Chièvres - Hainaut).

Vous nous en direz des nouvelles !

Quelques vergers pour de bons jus :

- [Les Saveurs du Verger](#), 4 rue de Colivrenne, 5570 Felenne - Namur ; 0474/08.40.47.
- [Les Vergers de Barry](#), 3, Bois de La Haye – 7534 Barry - Hainaut ; 0475/82.18.82.
- [Le Verger de Philippe Fontaine](#), 64, rue Pierre Fontaine - 7861 Papignies - Hainaut ; 068/33.23.90.
- Le Verger des coccinelles, 624A, Chaussée de Nivelles - 6230 Pont-à-Celles ; 071/84.42.63.

Et pour du Crémant (et du jus de pommes) :

- [Délíce de Marie](#), 10, Rue de Waremme - 4530 Villers-Le-Bouillet - Liège ; 0496/100.105.



La ferme de la Vallée

Eric et Dominique Roberti, avec l'escargot de l'Ourchet, se posent en tant que véritables professionnels mais néanmoins artisans de l'escargot d'élevage à Beuzet (commune de Gembloux) en province namuroise. Eric livre de petites épiceries à Bruxelles et en Wallonie. N'hésitez pas à l'appeler pour en savoir plus.

13, rue Chainisse - 5030 Beuzet ; 081/56.99.54



Pour trouver une pintade dans votre région :

- [Ferme Saint-Michel](#)
22, rue Haute – 7604 Péruwelz ; 069/77.25.51 (Hainaut)
- [Ferme de Stée](#)
61, rue de Stee – 5590 Braibant ; 0498/43.95.44 (Namur)
- [Ferme à l'Arbre](#)
39 rue de Liège à 4450 Lantin ; 04/263.58.01 (Liège)

Les élevages laitiers par Province :

Hainaut :

Chèvre : [Chèvrerie de la Croix de la Grise](#) (Havannes),
Vache : [Élevage de Presles](#) (Presles), [Ferme Brouckaert](#) (Dour), [Ferme de Blanche Pierre](#) (Mesvin), [Fermes des Monts](#) (Nalinnes), [Ferme du Moulin Xavière](#) (Péruwelz), [Ferme les 5 épines](#) (Braine-le-Comte), [Ferme Raucq](#) (Lens), [Ferme Pype-Lievens](#) (Montignies-sur-Roc)

Namur :

Vaches : [Champignol](#) (Surice), Ferme de Stée (cf Pintade), [Ferme du Champia](#) (Chevetogne), [Ferme fromagère du Chertin](#) (Falaën)
Chèvres : [Ferme de Vévy -Wéron](#) (Wépion) ; [Le Chèvre-Feuille](#) (Haillot)

Brabant :

Brebis (et chèvres) : [Geitjesweelde](#) (Gooik)

Liège :

Brebis (et chèvres) : [Bergerie des Aris](#) (Dison-Verviers)
Vaches : [Ferme Counasse](#) (Chevron) et [Ferme Grodent](#) (Malmédy), [Ferme du Vieux Moulin](#) (Battice)

Luxembourg :

Vaches : [Ferme de la Couleuvre](#) (Leglise)
Chèvres : [Chèvrerie devant le Bois](#) (Gouvy), [Ferme des Sureaux](#) (Maissin), [Ferme du Moulin du Wéz](#) (La Roche-en-Ardenne)



Les Maraîchers

Saveurs Paysannes vous conseille des maraîchers dans chaque province wallonne. Certains livrent hors de leur province !

Brabant

[Production De Leener](#) (02/377.71.82)

[Paniers Verts](#) (0473/532 995)

[Agricovert](#) (0497/942032)

Namur

[Champignol](#) (0477/39.53.48) à Surice

[Ferme du Montaval](#) (071/333.159) à Senzeille

[Ferme Vrancken](#) (083/63.31.29) à Havelange

[Ferme du Champia](#) (0472/91.40.48) à Chevetogne

[Ferme de Vévy -Wéron](#) (0485/46.38.55) à Wépion

Hainaut

[Ferme Duthoit](#) (0478/95.38.24) à Potte

[Ferme Frischkorn](#) (068/44.87.75) à Wodecq

Liège

[Jardin d'Antan](#) (0473/63.49.31) à Yvoir

[Ferme à l'Arbre](#) (04/263.58.01) à Lantin

Luxembourg

[Ferme arc-en-ciel](#) (084/38.96.67) à Wellin

[Asinerie de l'O](#) (063/43.38.00) à Habay-la Vieille

[Grosses Légumes](#)



Divers Producteurs et Artisans utiles pour ce repas de fêtes

Dans le menu, de la viande de porc, de la charcuterie ou encore de la farine faisaient partie des ingrédients de base. Nous répertorions ci-dessous des producteurs et artisans intéressants en la matière.



Viandes et charcuteries

- [Hoeve Cuvry](#) (Beersel), Boucherie à la ferme en Brabant. Vaste choix de produits (02/380.33.91).
- [Ferme à l'Arbre](#) (Lantin), Boucherie à la ferme en Province de Liège. Vaste choix de produits (04/263.58.01).
- [Le Bejac](#) (Basècle), Salaisons Pur Porc en Hainaut (0478/64.10.24).
- [Gribou d'Ardenne](#) (Gribômont), charcuterie/salaison en Province de Luxembourg (0496/240.87).

Des farines, du pain ou des pâtisseries

- [Ferme de la Roussellerie](#) (Herseaux) farines panifiables en Hainaut (056/33.12.72).
- [Ferme Fourmanoy](#) (Chièvres) pains et pâtisseries en Hainaut (068/65.90.51).
- [Ferme Delmée](#) (Ostiches) farines, pommes de terre en Hainaut (068/64.56.79).
- [Boulangerie Backx](#) (Ecaussines) en Hainaut (067/44.43.56).
- [Moulin de Moulbaix](#) (Moulbaix) farines, en Hainaut (068/28.27.91).



Sans oublier des desserts glacés

- [Ferme du Moulin](#) (Chièvres) gâteaux glacés en Hainaut (069/68.94.76).
- [Ferme de Stée](#) (Braibant) en Province de Namur (083/21.31.47).



Coopérative complémentaire

- [Coprosain](#) basée à Ath mais possède des points de dépôt en Wallonie et à Bruxelles. Vaste choix de produits. (068/26.93.80).

Excellentes fêtes de fin d'année à tous !

ENCORE QUELQUES ADRESSES UTILES

« Voici quelques producteurs de miel, ingrédient indispensable à la réussite des plats proposés dans ce menu ! »

Miel

[Vallero](#) à Sombreffe (071/88.97.67) en Province de Namur

[Rucher Szöke](#) à Gesves (083/67.84.51) en Province de Namur

[Couleur Miel](#) à Etalle (0479/25.88.80) en Province de Luxembourg

[Melliflor](#) asbl à Erquennes (0475/68.17.32) en Province de Hainaut



Outre ces quatre spécialistes du miel, nous en avons encore plusieurs sur notre site. Il vous suffit de taper «miel» dans le moteur de recherche de notre site, vous trouverez des producteurs qui en fabriquent ou en vendent.



Président : Jean-Pierre Cuvry

Coordnatrice :
Valentine Donck

Contenu rédactionnel et
conception graphique :
Sébastien Stas

Saveurs Paysannes
2b, Place de la Station
5000 Namur

www.saveurspaysannes.be
saveurspaysannes@gmail.com
081/57.00.26

Avec le soutien de :

