

Restauration

Amiens



Sommaire

 Les spécialités culinaires de la région	3
 Traiteurs & Restaurants	4-5
 Jour de Marché	6



Les spécialités culinaires de la région

LES MACARONS D'AMIENS



C'est au XVIe siècle que le macaron fut introduit en France, avec l'arrivée de Catherine de Médicis. Certains racontent que le macaron existait dès cette époque à Amiens, certains le datent du XVIIe siècle avec la Maison Degand, on dit aussi qu'il a été créé par la Maison Brézin, fondée en 1767. Quoiqu'il en soit, les amiénois ont depuis longtemps succombé à ce petit gâteau cylindrique, à la texture ferme et granuleuse.

LA TOMME AU FOIN



Ce fromage picard au lait de vache cru existe depuis plusieurs siècles : L'originalité de cette recette est bien évidemment son affinage au foin, plutôt atypique ! Le foin a l'avantage de conserver l'humidité et de protéger des agressions extérieures ; l'affinage, qui dure deux à trois mois, peut donc se poursuivre en dehors d'une cave ; les fromagers pouvaient autrefois charger leurs charrettes de foin et fromages et se déplacer dans les marchés régionaux.

LA RABOTTE PICARDE



Il s'agit d'une pomme que l'on emmaillotait autrefois avec les restes de pâte à tarte, aujourd'hui plus généralement dans une pâte feuilletée. La pomme est d'abord pelée, puis évidée ; on remplit l'intérieur d'un mélange de beurre et de sucre. La pomme est ensuite enfermée dans un carré de pâte. Après dorure à l'œuf, l'ensemble est cuit au four.

FICELLE PICARDE



Créée par Marcel Lefebvre en 1955 dans le cadre de la foire exposition à la Hotoie, la vraie ficelle est une crêpe garnie d'une duxelles de champignon : des champignons coupés finement, revenus avec des échalotes et du vin blanc. Cette duxelles est servie dans la crêpe sur une tranche de jambon blanc ; le tout est arrosé de crème fraîche et gratiné au four avec de l'emmental râpé.



Traiteurs & Restaurants

AU FIL DU TEMPS - TALMAS



A Talmas, à 2 km du gîte, vous trouverez cet excellent restaurant. Son service de traiteur est pratique pour vos anniversaires ou séminaires. Vous pourrez vous faire livrer directement au gîte. Avec sa cuisine typiquement française, ce restaurant se situe sur la route nationale, sur l'axe Amiens – Doullens. Vous ne pourrez pas le louper, vous passerez forcément devant. C'est un bon restaurant très chaleureux, avec un feu de bois

et un bon rapport qualité-prix. Découvrez leur menu ([Télécharger le menu](#))

Tel : 03 22 93 07 59

GUSTINE'S

Situé en plein cœur d'Amiens, ce traiteur vous propose une cuisine inventive, privilégiant les produits de saison et le fait maison pour vos réceptions, séminaires ou encore cocktails dinatoires. De plus, il vous est possible de faire des cours de cuisine.



<http://www.gustines.fr/> 21 rue de Sully, 80000 Amiens Tél : 03 22 46 42 19

VERT GALANT - Ô JARDIN



Le Vert Galant est un des plus anciens restaurants de la capitale picarde, situé sur le chemin de halage, au cœur des Hortillonnages, à quelques minutes à pied de la cathédrale. Le cadre exceptionnel de la nature environnante et la vue imprenable sur la cathédrale confèrent au restaurant quelque chose de magique. Grande terrasse. Bar ouvert l'après-midi. Location de barques.

MY DWICH - TALMAS

C'est des Hamburgers ! Des Sandwichs !
Du Poulet ! Du Bœuf !
Des Frites ! Du Fromage !
De la Sauce ! Des Soft !
Mais c'est aussi un Sourire ^^
Le tout avec des produits frais
tel : 09 54 33 25 65



LE VERGER D'ISTANBUL - FLESSELLES

Délicieux restaurant Turc avec des couscous à tomber par terre.
Le couscous est servi uniquement le vendredi et le samedi soir (possibilité d'emporter).
03.22.80.97.33.
<http://www.verger-istanbul.fr>

CHEZ JULES - AMIENS

Une valeur sûre si vous cherchez un resto haut de gamme pour une occasion particulière. Réservez une table un dimanche midi pour toute la famille, toutes générations confondues, vous ne pourrez qu'apprécier ce moment passé Chez Jules. Il y en a pour tous les goûts, la ficelle picarde cohabite à la carte avec le foie gras de canard maison, le gigot de 7h et les impressionnants plateaux de fruits de mer. On aime l'ambiance conviviale et chaleureuse de brasserie parisienne.
03 22 71 18 40 - contact@brasserie-jules.fr
<https://www.brasserie-jules.fr>



Jour de Marché

MARDI

Amiens : 8h – 13h Place du Colvert

MERCREDI

Amiens : 8h – 13h Place du Colvert

JEUDI

Doullens : 8h – 13h Place Thélu et Place Eugène Andrieu

VENDREDI

Villers Bocage : 15h - 19h sur la place de l'église, il y a un marché des produits du terroir

Amiens : 8h – 13h Place du Colvert

SAMEDI

Amiens : 8h - 13h il y a un grand marché place Pays d'Auge
au centre-ville

Auxi-le-Château : 8h - 13h au centre-ville

DIMANCHE

Beauval : 8h - 13h au centre-ville

Amiens : 8h – 13h Place du Colvert