

# Privatisation “Train Restaurant Belle Époque”

## Voyage entre Saint-Valery-sur-Somme et Noyelles-sur-Mer

Déjeuner ou Dîner à bord, servi à l'arrêt sur la Digue du Fond de Baie

### Déjeuner à Bord

- **Départ 12h00 de la Gare de Saint-Valery-Ville**
- Arrivée sur la Digue du Fond de Baie à 12h10,
- Déjeuner sur la Digue du Fond de Baie à l'arrêt, de 12h15 à 14h40,
- Départ à 14h40 de la Digue,
- Arrivée en gare de Noyelles-sur-Mer à 14h50 où nous croisons les trains réguliers,
- Départ 15h00 de la gare de Noyelles-sur-Mer - Retour en Gare de Saint-Valery-Ville à 15h25.
- Plan de la Gare de Saint-Valery Ville en page 13.

Coordonnés GPS : Latitude 50.178812 - Longitude 1.644382



### Tarifs Déjeuner ou Dîner à Bord

- **Prix forfaitaire jusqu'à 115 personnes : 2 200 € TTC**
- **Restauration en sus : 43 € TTC/adulte et 20 € TTC/enfant (- de 12 ans)**  
Menu à définir avec notre traiteur

Séminaire d'Entreprise, Retrouvailles entre Amis, Mariage, Anniversaire,  
Réunion de Famille, Sortie en Club...  
Apportez une touche d'exception à votre événement !

### Dîner à Bord

- **Départ 19h00 du Dépôt-Atelier de Saint-Valery-Canal**
- Arrivée à 19h10 sur le Port de Saint-Valery – Service de l'Apéritif
- Départ à 19h30 du Port
- Arrivée à 19h50 en Gare de Noyelles-sur-Mer – Service de l'Entrée
- Départ à 20h00 de la Gare de Noyelles-sur-Mer
- Arrivée à 20h15 sur la Digue du Fond de Baie – Dîner à Bord à l'Arrêt
- Départ à 22h45 de la Digue
- Retour à 23h00 à la Gare de Saint-Valery-Canal.
- Plan de la Gare de Saint-Valery Canal en page 13.

Quai Jules Verne - 80230 Saint-Valery-sur-Somme

Coordonnés GPS : Latitude 50.177036 - Longitude 1.651203

### Composition de la Rame

- Une locomotive à Vapeur du début du siècle dernier
- Quatre voitures pour la restauration
- Une voiture-cuisine
- Un fourgon avec toilettes



# Menu Privatisation

## Choix du menu et Règlement auprès du Traiteur

(Menu unique pour l'ensemble du groupe à prévoir à la réservation)

(Vins - Pain - Nappage papier épais, Service compris)

### Apéritifs

- Kir Pétillant à la Fleur de Sureau et sa Brochette Apéritive
- Bulles de Pommeau et sa Brochette Apéritive
- Kir Pétillant au Safran et sa Brochette Apéritive
- Bulles Rosées de nos Vergers et sa Brochette Apéritive

### Entrées

- Rillettes de Truite de la Drucat à la Moutarde de Salicorne, Jonc aux céréales
- Filet de Rouget Barbet, Tartare de Tomate au Basilic et Mozzarella
- Les Demoiselles de l'Océan Bellevue, coulis de Mangue et Poivron Rouge
- Petit Pâté en Croûte de Canard tiède à la Fleur de Bière et Salicornes
- Croustillant de "Sauterelles", Duo de Courgettes Râpées à la Vinaigrette de Salicornes, Houmous de Betteraves.
- Oeuf Parfait et Truite Fumée de la Drucat, Spaghettis de Légumes, Vinaigrette de Wakame.

### Plats

- Goujonnette de Filet de Bar aux Agrumes
- Filets de Sandre au Beurre de Cidre et Pomme Reinette
- Magret de Canard au Miel du Marquenterre et aux Épices Douces
- Pavé de Truite de la Drucat, sauce Citronnée
- Caudière des Pêcheurs de la Baie
- Dos de Cabillaud Arlequin, Coulis d'Etrilles
- Carbonnade Revisitée de Bœuf Confit à la Bière du Marquenterre, Dariole de Céleri

### Fromages

- Salade Folle et son Pavé de Wissant
- Écume de Wimereux et ses Jeunes Pousses
- Dôme de Boulogne et quelques feuilles
- Dauphin à l'Estragon façon Burger
- Bouchée Croustillante de Ch'ti Roux

### Desserts

- Savarin à la Mousse d'Argousier et son Coulis de Mûres
- Macaron Pistache et sa Compotée de Griottes
- Granny Smith, Coeur Fondant de Pomme, Parfum d'Eau de Vie de Cidre
- Le Baie de Somme
- Millefeuille renversé à la Crème d'Argousier et son Croquant Caramel beurre salé
- Cagette de la Baie
- Bouchon de Gâteau Battu, Mousse d'Argousier, Compotée de Pommes et Fruits
- Café et son Chocolat

## CONTACT TRAITEUR

### LA DRUCATIERE

Sabine GEORGES (03.22.24.28.00)

31, rue de Brutelette - 80132 Drucat

ladrucatiere@gmail.com

