



## LE BONHEUR N'EST PAS LOIN

Dominique et Gilles Ferreira Da Silva et leur équipe vous souhaitent la bienvenue à l'Hôtel\*\*\* Restaurant LES TOURELLES



### ⇒ Le restaurant

Vous accueillez tous les jours dans nos deux salles dont une vue sur mer  
Et en terrasse lorsque le temps le permet

#### Les services

Petit-déjeuner : 8h-10h

Déjeuner : 12h-14h

Dîner : 19h-21h du dimanche au jeudi

19h-22h le vendredi et le samedi

### ⇒ Les terrasses

La terrasse brasserie avec vue panoramique sur la Baie de Somme  
La terrasse du restaurant avec vue sur le jardin des Tourelles

### ⇒ Le bar et les salons

Ouverts tout au long de la journée  
Et vous font profiter de notre carte de l'après-midi



Nos plats sont  
« faits maison »  
et élaborés sur place  
à partir de produits bruts.  
(Hormis les glaces)

### ⇒ La cuisine

Le chef de cuisine et son équipe vous proposent une cuisine familiale et locale où l'accent est mis sur les produits du terroir et de la mer, tout en fraîcheur et délicatesse.

Une carte par saison avec son menu et ses plats familiaux, son menu enfant et la carte fruits de mer.

Un tableau de suggestions Locavore met en avant les produits locaux et de saison pour le plaisir de sa clientèle.



Hôtel\*\*\* Restaurant Les Tourelles  
Rue Pierre Guerlain 2-4 80550 Le Crotoy-Baie de Somme France  
Tél : 00 33 (0) 3 22 27 16 33 – info@lestourelles.com – www.facebook.com/Les Tourelles

A découvrir également : notre hôtel Plein ciel [www.pleinciel.com](http://www.pleinciel.com)



En 2014, le restaurant Les Tourelles a obtenu le Titre de Maître Restaurateur.

Cette distinction complète la démarche environnementale mise en application au sein de l'établissement depuis 2007, afin de garantir une démarche d'amélioration continue.

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, engagé sur plus de 30 critères : cuisine certifiée faite maison, produits frais, qualité du service, de la vaisselle, de la décoration... C'est aussi un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

Le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration Française, attribué par le préfet après un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant.

C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans. Cette distinction permet aux clients de repérer les établissements d'excellence.



Les Tourelles, sensible à son environnement, met en avant les produits locaux et de saison pour le plaisir de sa clientèle.

L'approvisionnement en circuits courts, chez les producteurs et pêcheurs de la Baie de Somme et les environs, contribue au développement durable et valorise l'Ecotourisme territorial.



*Les critères d'attribution du Titre portent sur des aspects très variés : produits bruts et frais, locaux et de saison, personnel de salle diplômé, le lieu et services proposés.*

### **Quelques fournisseurs locaux**

Poissons de nos côtes : Macquet, Le Crotoy

Herbes de la Baie : Leprêter, Le Crotoy

Moules de Bouchot : Ferment, Le Crotoy

Les Escargots : Bremer, Saint-Quentin-en-Tourmont

Fruits et Légumes : La Neuvilleoise, Forest-Montiers

Fromages locaux : M. Leviel, Montcavrel – Fromagerie du Crotoy, Le Crotoy

Pain : Fréville, Saint-Valery-sur-Somme

Viandes de Picardie : Le comptoir du frais, Verneuil-en-Halatte

Agneau des prés-salés : Lagache, Friaucourt

Les produits laitiers : M. Maillard, Montreuil-sur-Mer

Le miel : L. Mancaux, Saint-Valery-sur-Somme

Le Safran de la Baie : A. Poupert, Ponthoile