



Hôtel*** Restaurant



LES TOURELLES

Bertrand HALBWACHS et son équipe vous souhaitent la bienvenue à l'Hôtel*** Restaurant

Le restaurant

Vous accueille tous les jours dans nos deux salles dont une vue sur mer et en terrasse lorsque le temps le permet.

Les terrasses

La terrasse 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.
Des suggestions salées et sucrées vous sont proposées tous les après-midis.

La cuisine

Le Chef de cuisine **David RAOULT** et son équipe vous proposent une cuisine raffinée, locale et de saison 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, son menu enfant comme les grands, en portion adaptée. Un tableau de suggestions Locavores met en avant les produits locaux et de saison pour le plaisir de notre clientèle.



RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy
T. +33 (0)3 22 27 16 33
bonjour@lestourelles.com
www.lestourelles.com

Le bonheur n'est pas loin...



Les horaires des services

Petit-déjeuner : 8h-10h

Déjeuner : 12h-14h tous les jours

Dîner : 19h-21h du dimanche au jeudi
19h-21h30 le vendredi et le samedi



Une cuisine faite maison

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

Une cuisine tout en fraîcheur et délicatesse

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'écotourisme territorial.

Nos fournisseurs locaux

Fruits de mer : Martin Poissons, Boulogne-sur-Mer

Poissons de nos côtes : Macquet, Le Crotoy (pêche artisanale), Bateaux "Ville du Crotoy", "La Maddy", Martin Poissons, Boulogne-sur-Mer

Viandes de Picardie : Sauvage, Feuquières-en-Vimeu, Comptoir du Frais et Pomona

Herbes de la Baie : Derosière père et fils, Le Crotoy

Moules de Bouchot : Ferment, Le Crotoy

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

Fruits et Légumes : La Ferme du Muret, Quend - Pomona Terre Azur

Fromages locaux : Comptoir du Frais

Pain : Fréville, Saint-Valery-sur-Somme

Safran de la Baie : Anne et Henri Poupard, Ponthoile

Jeunes Pousses : Julie et Fabien Brodar, À la bonne herbe, Ponthoile

Beurre : Maillard, Campigneulles-les-Petites

Légumes : La Neuville, M.Thorel à Vironchaux

Œufs de plein air : Comptoir du Frais

Confitures : Defacque, Vismes-au-Val



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

A découvrir également nos autres lieux :

Plein ciel : www.pleinciel.com

Les Sorbiers : www.lesorbiers.com

Colette : www.coletteenbaiedesomme.com

