

Dans une démarche de qualité et pour créer une atmosphère qui invite à la sérénité, l'accès à cette Nouvelle Aventure est limité à 60 personnes.
Sous réserve du protocole sanitaire et d'annulation pour cause d'une météo défavorable ou d'un manque d'inscrits.

Prix de l'aventure tout compris : 60€ par personne sur inscription

Inscriptions : chez Martine et Pascal - LE BROUCKAILLER au 03.21.11.56.47
/ 06.23.43.13.12 / 06.68.03.19.00

Règlement à distance par CB à l'inscription

Rendez Vous pour le départ :

Parking de l'embarcadère

Route de Saint Momelin - 59143 Nieurlet

Au centre du village à 100m de l'église

Accueil à l'embarcadère des inscrits : 17h

Départ vers La Sauvagine Terre et Passion : 17h15 précise

Arrivée au domaine de La Sauvagine Terre et Passion : 18h

Retour / départ de La Sauvagine Terre et Passion : 21h

Arrivée au parking de l'embarcadère : 21h30

Il vous est conseillé de disposer d'une tenue adaptée à la météo ainsi que des chaussures de marche.

Munissez-vous de votre appareil photo afin d'immortaliser certains instants.

En total respect du protocole sanitaire : Luttons ensemble contre le Covid-19.

Adoptons de nouveaux comportements pour nous protéger et protéger ceux qui nous entourent.

Age minimum réglementaire 3 ans pour le transport en barque.

Si vous souhaitez prolonger votre séjour et pour répondre à toutes vos attentes, une organisation touristique et un hébergement spécifique sont à découvrir sur notre site :

<https://www.la-sauvagine-terre-et-passion.fr/content/50-autour-de-nous>



Dîner Insolite

Immersion Nature - La Sauvagine Terre et Passion !

Venez vivre une aventure en pleine NATURE...
le vendredi 11 juin 2021 à partir de 17h !
NIEURLET



Nous vous proposons une immersion totale afin d'offrir aux esprits la possibilité de s'ouvrir à un environnement propice à la découverte et surtout à la détente.

La Sauvagine Terre et Passion est dédiée au Jardin et au Bien-Être, ce domaine est situé à une heure de Lille, niché au cœur du marais Audomarois - 59143 Nieurlet.

Terre de cultures à la biodiversité riche, La Sauvagine Terre et Passion est un écrin pour des jardins pédagogiques et d'essais innovants.

Accompagnés de Pascal, guide, vous naviguerez sur le Brouckailler sur les wateringues et watergangs (rivières) du marais Audomarois pour une arrivée sur une légre (langue de terre) à La Sauvagine Terre et Passion.

Pascal vous contera lors du trajet l'histoire du plus grand potager de France encore habité en son cœur et possédant plus de 700 kilomètres de canaux.

Aussi, Frédérique, Hôte Debout / Inspiration Nature, vous fera découvrir les plantes sauvages du marais, à travers ses récits.

Arrivés à La Sauvagine Terre et Passion, vous pourrez déguster quelques « mets apéro salés et sucrés » de quelques-unes de ces plantes.

Aux plaisirs de l'esprit et des yeux se conjugueront ceux de la bouche avec deux chefs : Quentin Delannel et Arnaud Duval du Carré Saint Martin.

Ils mettront en valeur la richesse gastronomique transfrontalière en composant votre menu de produits locaux provenant des différents versants : Flamand, Nord et Wallon.

La Sauvagine Terre et Passion / Centre de Formation et d'Ateliers dédié au Jardin et au bien être

Guy Boulnois son fondateur sera dans les jardins et répondra à toutes vos questions.

- Trophée décerné par l'UNESCO, pour son projet de transmission des savoirs sur « L'Art de cultiver son Jardin au naturel » en 2017

- Lauréat du concours TALENTS de la création d'entreprise en milieu rural en 2018

- Reconnu Eco-acteur en faveur du développement durable en 2018

- Lauréat au concours National des jardins potagers 2020.



Au Menu

*Le sablé tomate bio,
Crèmeux de chèvre frais de la ferme Bique'n brouck,
pickles de légumes d'été de nos régions
(Les légumes : Flandre Française Cappelle-Brouck,
Ferme Hennion, Herzele)*

*La fricassée de volaille
Fermière à la bière Cuvée des Trolls
(La bière : Région Wallonie, Flandre Occidentale)*

*La cramique perdue, poêlée de fraises bio,
Glace au yaourt fermier
(Les fraises bio : Flandre Occidentale, Leisele)*

*Eau minérale
Bière de nos régions*
