

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**
- Arrêt déjeuner sur la digue du fond de Baie à 12h10,
- Départ 14h15 de la Digue,
- Arrivée en gare de Noyelles-sur-Mer à 14h30 où nous croisons les trains réguliers,
- Départ 15h00 de la gare de Noyelles-sur-Mer,
- Retour en Gare de Saint-Valery-Ville à 15h20.

Coordonnés GPS : Latitude 50.178812 - Longitude 1.644382

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**
- Arrêt en gare de Noyelles-sur-Mer où notre équipe de conduite effectue quelques manoeuvres,
- Au retour, arrêt sur la digue du fond de Baie pour le repas,
- Retour au Dépôt-Atelier de Saint-Valery-Canal vers 23h-23h20.

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

Coordonnés GPS : Latitude 50.177036 - Longitude 1.651203

Disponible d'Avril à Septembre. Nous contacter afin de connaître nos disponibilités



Tarifs Déjeuner ou Dîner à Bord

- Prix forfaitaire jusqu'à 115 personnes : 2 200 € TTC
 - Restauration en sus : 41 € TTC/adulte et 20 € TTC/enfant (moins de 12 ans)
- Menu à définir avec notre traiteur

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



Locomotive 130T Cail N°2 de 1889

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

- Cocktail French 75 et sa Brochette Apéritive
- Kir Pétillant à la Fleur de Sureau et sa Brochette Apéritive
- Bulles de Pommeau 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
- Quenelle de Rillettes d'Agneau de Pré Salé et sa Salade Maraîchère

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
- Châteaubriand à l'Estragon

Fromages

- P'tit Bergues Fermier affiné à la Bière
- Salade Folle et son Pavé de Wissant
- Tomme au Foin et ses Jeunes Pousses
- Panier de Pavé du Nord et son Nid de Salades
- Écume de Wimereux et ses Jeunes Pousses
- Dôme de Boulogne et quelques feuilles

Desserts

- Savarin à la Mousse d'Argousier et son Coulis de Mûres
- Religieuse revisitée à la Mousse d'Argousier et son Coeur de Sureau
- Macaron Framboise et sa Compotée de Rhubarbe
- 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
- Café et son Chocolat

CONTACT TRAITEUR

LA DRUCATIERE

Sabine GEORGES (03.22.24.28.00)
31, rue de Brutelette - 80132 Drucat
ladrucatiere@gmail.com



Privatisation

“Train Restaurant 4 Saisons”

Séminaire d'Entreprise, Retrouvailles entre Amis, Mariage, Anniversaire,
Réunion de Famille, Sortie en Club...

Apportez une touche d'exception à votre événement !

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

**Nouveauté
2024**

Déjeuner à Bord

- **Départ 12h00 de la Gare de Saint-Valery-Ville**
- Arrêt déjeuner sur la digue du fond de Baie à 12h10,
- Départ 14h15 de la Digue,
- Arrivée en gare de Noyelles-sur-Mer à 14h30 où nous croisons les trains réguliers,
- Départ 15h00 de la gare de Noyelles-sur-Mer,
- Retour en Gare de Saint-Valery-Ville à 15h20.

Coordonnés GPS : Latitude 50.178812 - Longitude 1.644382

Dîner à Bord

- **Départ 19h00 du Dépôt-Atelier de Saint-Valery-Canal**
- Arrêt en gare de Noyelles-sur-Mer où notre équipe de conduite effectue quelques manoeuvres,
- Au retour, arrêt sur la digue du fond de Baie pour le repas,
- Retour au Dépôt-Atelier de Saint-Valery-Canal vers 23h-23h20.

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

Coordonnés GPS : Latitude 50.177036 - Longitude 1.651203

Disponible de Novembre à Mars. Nous contacter afin de connaître nos disponibilités



Tarifs Déjeuner ou Dîner à Bord

- Prix forfaitaire jusqu'à 96 personnes : 2 500 € TTC.
- Restauration en sus : 41 € TTC/pers. Menu à définir avec notre traiteur.

Composition de la Rame

- Une locomotive à Traction Diesel
- Trois voitures pour la restauration
- Une voiture-cuisine



Locotracteur Diesel BB 60002 de 1974

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

- Cocktail French 75 et sa Brochette Apéritive
- Kir Pétillant à la Fleur de Sureau et sa Brochette Apéritive
- Bulles de Pommeau 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
- Quenelle de Rillettes d'Agneau de Pré Salé et sa Salade Maraîchère

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
- Châteaubriand à l'Estragon

Fromages

- P'tit Bergues Fermier affiné à la Bière
- Salade Folle et son Pavé de Wissant
- Tomme au Foin et ses Jeunes Pousses
- Panier de Pavé du Nord et son Nid de Salades
- Écume de Wimereux et ses Jeunes Pousses
- Dôme de Boulogne et quelques feuilles

Desserts

- Savarin à la Mousse d'Argousier et son Coulis de Mûres
- Religieuse revisitée à la Mousse d'Argousier et son Coeur de Sureau
- Macaron Framboise et sa Compotée de Rhubarbe
- 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
- Café et son Chocolat

CONTACT TRAITEUR

LA DRUCATIERE

Sabine GEORGES (03.22.24.28.00)
31, rue de Brutelette - 80132 Drucat
ladrucatiere@gmail.com

