

CIRCUIT  
N°6

PARCOURS  
PASSION

# → Le nez dans le Maroilles !



*Pays de bocage, l'Avesnois est une terre de production laitière où sont nés de nombreux fromages. Le Maroilles est sans doute le plus célèbre d'entre eux. C'est un parcours initiatique et gastronomique qui s'ouvre à vous, un voyage au pays où le fromage affirme avec fierté sa saveur et son caractère.*



**LA P'TITE ASTUCE**  
Pour emporter un peu de notre terroir, prévoyez une glacière.

## A Maroilles.

Vous êtes dans la ville qui a donné son nom à l'un des plus célèbres fromages français. Evidemment vous allez le déguster. Ici, il est chez lui, son arôme, son goût expriment la puissance et le caractère du terroir. Laissez-vous tenter, nul endroit n'est plus propice à apprécier ces spécialités fromagères.

## A la maison du bocage.

C'est une maison de maître, au cœur de la campagne, qui vous accueille, entièrement dédiée à la ruralité et aux spécificités de l'Avesnois. Vous y ferez d'intéressantes découvertes et les origines du Maroilles n'auront plus de secrets pour vous. Vous n'avez plus qu'une seule envie : vous laisser tenter par l'étape gourmande composée du meilleur de nos produits.




## Carnet de route ENVIRON 35 KM

10h00 **ferme de Cerfmont** - Maroilles  
 12h00 **déjeuner** - Avesnelles  
 14h00 **maison du bocage** - Sains-du-Nord  
 15h30 **halte gourmande** - Sains-du-Nord

## Services

**Boutique et librairie** de musée.  
 Dans le cadre d'un circuit complet, possibilité d'une location de salle pique-nique.  
 (25 € /groupe - Capacité : 50 pers.)

## Informations pratiques

	OUVERTURE	NOMBRE DE PERS. MAX.	DURÉE	
<b>MAROILLES</b> /ferme de Cerfmont	sur réservation	60 pers.	1h	oui
<b>SAINS-DU-NORD</b> /maison du bocage	01 mars → 30 nov.	60 pers	1h30	non
/halte gourmande		60 pers	1h	non

**Tarif** de **10,50€/pers.**  
 indicatif 2009 à **34,00€/pers.\***

\*Tout inclus

Visite maison du bocage et dégustation : 8,50 € /pers.  
 Restauration : 20 € /pers.  
 Ferme de Cerfmont : 2 € /pers.



## Restauration

Nous vous conseillons le restaurant **"Le Gay Logis"** à Avesnelles, et son repas traiteur. Capacité : 60 pers. **Tél. 03 27 61 50 02**

### ENTRÉE

Terrine et crudités  
 ou Flamiche  
 ou Langue Lucullus et sa confiture d'oignons et sa brioche

### PLAT

Jambon braisé au cidre  
 ou Cuisse de canard à l'hydromel  
 ou Rôti de porc au Maroilles

### FROMAGE

Fromages de Thiérache et petite salade

### DESSERT

Tarte aux pommes

### BOISSONS

Apéritif,  
 Eau, café, vin (1/4 par pers.)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**SPÉCIAL GROUPES**

**RÉSERVATIONS-INFORMATIONS :**  
**au 03 27 60 66 11**

Place Maria Blondeau - B.P. 65  
 59612 FOURMIES cedex  
 → [www.ecomusee-avesnois.fr](http://www.ecomusee-avesnois.fr)  
 courriel : [contact@ecomusee-avesnois.fr](mailto:contact@ecomusee-avesnois.fr)  
 fax. 03 27 60 88 88