



Carte des mets du 18 au 29 Mai 2022

1^{er} Service

Salade de menues herbes
Brouet camelin ¹
Tourte d'épinoches (tarte aux épinards) ¹⁻³⁻⁷

2^{ème} Service

Jarret de porc au miel et à la coriandre
Lentilles au basilic ⁷
Semoule aux raisins et amandes ¹⁻⁸⁻¹⁰

3^{ème} Service

Tarte Limonée ¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Riz Engoulé ⁷

Allergènes :

1. Gluten ; 2. Crustacés ; 3. Œufs ; 4. Poissons ; 5. Arachides ; 6. Soja ; 7. Lait ; 8. Fruits à coque ;
9. Céleris ; 10. Moutarde ; 11. Graines de sésame ; 12. Sulfités ; 13. Lupin ; 14. Mollusques



Arkéos
Musée-Parc
archéologique





Sources culinaires

Le Liber de Coquina : c'est un livre culinaire de cuisine écrit anonymement en latin au début du XIV^{ème} siècle. Commandité par la maison d'Anjou-Sicile, il est originaire d'Italie méridionale et un des plus anciens livres de cuisine médiévale.

Le Viandier de Taillevent : Maître queux du ROY (Charles V), Guillaume Tirel, dit Taillevent, est né vers 1310 ; «son» traité de cuisine, d'abord manuscrit, fut imprimé pour la première fois en 1490, Il fut réédité en 1865 par M. Douet d'Arcq, dans la Bibliothèque de l'école des Chartes.

Le Ménagier de Paris : Composé vers 1393 par un Bourgeois parisien, il fut réédité avec des notes de Jérôme Pichon, en 1847, par la Société des Bibliophiles Français à Paris.

Recette Médiévale

Tourte d'espinoches

Viandier de Taillevent

Pour faire une tourte, prenez perressi, mente, bedtes, espinoches, letues, marjolienne, basilique et pilieux, et tout soit broyer ensamble en ung mortiez et destramper d'aigue clére ; et espreignez le jus, et rompez œuf grand foison avec le jus, et il mecter poudre de gingembre, de cannelle, et poivre long, et fin fromage gratusiez, et du sel ; tout batez ensamble, [...] mectez vostre grain, dedanz vostre paste, et le couvrez de l'autre bacin ; et mecter du feu dessus comme dessous ; et laissez vostre tourte ungpol sechiez puis descouvres le bacin dessus, et mecter sur vostre torte, par bonne manière, v moyeux d'euf et de la fine poudre [...]

Tarte aux épinards

Laver soigneusement légumes et herbes, les égoutter et les hacher. Dans une terrine assez grande, battre les œufs en omelette, avec le sel et les épices. Ajouter les légumes hachés, de la crème et $\frac{3}{4}$ du fromage râpé. Bien mélanger. Faire une tourte et cuire au four à 180°C durant 45 minutes. Dorer à l'œuf et saupoudrer de fromage et de poudre fine. Repasser au four 5 minutes.

Nos producteurs locaux :

Viande de Porc :

Le porc Val de la Sensée, Goeluzin

Légumes, Fruits, Herbe :

Terra Azur, Lille

Pain :

Pain se lève, Fournil BIO, Râches

Réservation : douaisis-tourisme.fr



Arkéos
Musée - Parc
archéologique

