



La convivialité à la carte !

Animations, horaires, photos, spécialités... Préparez vos escapades sur www.bistrotdepays.com

TABLE
réservée

BISTROT
préparé

CLIENT
satisfait



1 O Bistrot

Brigitte et Jean-Christophe Roche
1, rue Gabriel Danse 60000 Allonne
03 44 45 11 85 jcb3@orange.fr
ficelle picarde, terrines maison,
tête de veau sauce gribiche, ris de veau



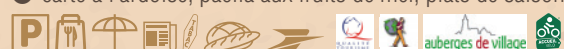
2 Les 4 Frères

Jordan et Olja Kulundzic
24, rue des Écoles 60880 Armancourt
03 44 83 71 07 les4freresbrasserie@orange.fr
restaurantles4freres.fr produits fumés maison, blanquette
de veau, goulasch de bœuf, gâteau de poivron



3 Brasserie La Table de Fleury

Frédérique et Emmanuel Cervelle
117, rue du moulin 60240 Fleury
03 44 49 04 60 latabledefleury@wanadoo.fr
latabledefleury.blogspot.fr
carte à l'ardoise, paella aux fruits de mer, plats de saison



4 Auberge des Tilleuls

Charles-Edouard Barbier
42, rue Fortin Hermann 60250 Heilles
03 44 07 62 65 bistrotdepays@aubergelestilleuls.com
Auberge Les Tilleuls aubergelestilleuls.com
terrines maison, escargots picards, foie gras maison,
ficelle picarde



5 En Passant...

Sébastien Krajci
Rond-point de Branchu 60240 Lierville
03 44 22 18 08 sebastien.krajci@vdm.fr
En Passant en-passant.net
burger picard, pizza normande, poulet rôti, salades de saison



6 La Table du Saint-Hubert

Ali Temri
33, rue de Gournay 60110 Lormaison
03 44 52 16 63 latabledusthubert@gmail.com
La Table du Saint-Hubert latabledusthubert.fr
carré d'agneau, filet de bœuf, blanquette de veau, tarte tatin



7 Le Tire-Bouchon

Arnaud Monnet
547, rue de Noyon 60190 Remy
03 44 38 19 02 tirebouchonremy@gmail.com
RestaurantTireBouchonRemy tirebouchonremy.fr
terraine maison, burger terroir au Maroilles, plat du jour
du chef, terraine de pain perdu au caramel et speculoos



8 Le Café du Port

Sandrine et Stéphane Laruelle
1725, Rue d'Orroire 60400 Morlincourt
03 44 44 01 88
Restaurant Le Café Du Port restaurant-lecafeduport.fr
bourguignon, civet, carbonnade flamande, terrines maison
tartes maison, tête de veau sauce gribiche (1^{er} mardi du mois),
langue de bœuf sauce tomate et cornichons (samedi)



9 Mirabelle

Éric Corailler
5, rue de Paris 60128 Plailly
03 44 60 56 24 ericcorailler@gmail.com
plaillymirabelle restaurant-mirabelle.com
carte à l'ardoise, plats de saison, assiette de
charcuterie, assiette de fromages locaux, burger picard
bar à vins



10 Le Restaurant de l'Abbaye

Christian Hautecluche
487, rue de l'Abbaye 60420 Saint-Martin-aux-Bois
03 44 54 70 13 christian-hautecluche@orange.fr
Restaurant L'Abbaye
fondue picarde, crêpe picarde, Camembert gratiné, chitflette
au Maroilles, filet mignon de porc au Maroilles, escargots
au Maroilles ou au Rollot



11 Auberge du Clocher, « Chez Jako »

Jacques Grand
30, route de Flandres 60410 Villeneuve-sur-Verberie
03 44 54 70 13 contact@restaurant-chezjako.fr
Chez Jako restaurant-chezjako.fr
pied de cochon Béarnaise, suprême de volaille façon Simone
rolloflette et sa verdure, tartare façon Jako, quenelles de brochet
homardine, profiteroles façon Manon, glace Agnès, coupe Jako

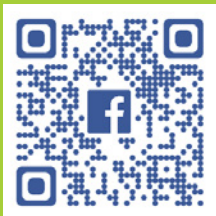


Légende



Infos pratiques

Suivez-nous sur Facebook



Oise
Tourisme

Plus d'informations sur les Bistrots de Pays de l'Oise

• bistrotdepaysdeloise@oisetourisme.com
• oisetourisme.com/restaurants

Pour tous renseignements, remarques et suggestions sur les Bistrots de Pays

• contact@bistrotsdepays.com
• 04 92 77 68 86



bistrotdepays.com



Crédit photos : Anne-Sophie Flament, Lunov Mykola, Bistrot de Pays, Oise Tourisme
Conception : Oise Tourisme • Impression : L'Artésienne



2022/2023



La convivialité retrouvée
Rediscover conviviality



Oise

L'Oise côté Bistrots



Ambassadeurs de leur territoire, les Bistrots de Pays constituent en France des lieux uniques de rencontre et de lien social, de découverte et d'animations locales.

Aux portes de l'Ile de France, le département de l'Oise recèle de nombreuses richesses insoupçonnées, dont les routes touristiques parcourent des paysages verdoyants, des villages typiques, dotés d'un patrimoine historique et culturel.

Le label national Bistrots de Pays porté dans l'Oise par Oise Tourisme en partenariat avec le Conseil Départemental et la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, répond à un objectif de dynamisation du tissu économique et de maintien du lien social en milieu rural.

De village en village, ces Bistrots de Pays réservent un accueil chaleureux aux habitants et aux touristes, orientent les visiteurs et proposent une restauration authentique basée sur les produits de nos terroirs. Une atmosphère familiale et chaleureuse, le plaisir simple de la convivialité retrouvée !

Si vous aimez découvrir les richesses cachées du terroir et des villages, si vous êtes sensible à la diversité, si vous partagez la convivialité, l'authenticité et la solidarité, vous apprécierez « l'esprit Bistrot de Pays » !



As ambassadors of their territory, the Bistrots de Pays constitute unique meeting, socializing, discovery and local animated places.

At the threshold of Ile de France, Oise department is full of numerous unexpected wealth, including tourist routes through green landscape, provided with a historical and cultural heritage.

The national Bistrots de Pays label supported by Oise Tourisme, in partnership with the Department Council and the Bistrots de Pays's national federation, meets the dynamisation objective of the local fabric and the support of the social link in rural environments.

From village to village, these Bistrots de Pays offer a warm welcome to local inhabitants and tourists, advise visitors and offer an authentic cuisine based on our local products. A warm and family atmosphere, the simple pleasure of rediscovered conviviality!

If you like discovering local and villages's hidden wealth, if you are sensible to diversity, if you share conviviality, authenticity and solidarity, you will appreciate «the Bistrot de Pays's spirit»!

Recette transmise par la Confrérie des Compagnons de la Ficelle Picarde et des Compagnes de la Rabote Picarde (Breteil).

Bonne dégustation !

Pour les fins gourmets, humectez l'ensemble avec un peu de Calvados (avec modération)... 7 communes de l'Oise bénéficient de l'appellation anglaise ou encore de la Chantilly.

Servir tiède avec une boule de glace à la pomme ou à la vanille, de la crème pendant 20 minutes.

À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec l'œuf battu. Entournez à four chaud échant, colier vos gourmets. Disposer les pommes dans un plat préalablement beurré. Le cas échéant, colier vos gourmets. Disposer les pommes dans un plat préalablement beurré. Le cas

peu d'eau, faites une petite cheminée pour que la vapeur puisse sortir au centre de chaque pomme. Disposer les pommes dans un plat préalablement beurré. Le cas

Disposer chaque pomme sur son carré de pâte. Relever les quatre coins pour refermer la pâte sur la pomme. Si besoin, souder les morceaux de pâte avec un

une noisette de beurre et une demi-cuillère à café de sucre.

Epluchez les pommes, évidez-les. Mettre dans la cavité creusée un pruneau avec parties égales (carrés d'environ 18 cm). Réserver les chutes pour la décoration.

Abaisser la pâte feuilletée sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Découper-la en quatre

Rechauffer le four thermostat 7/8 (180°C)

Recette :

50 g de beurre.

surfaut pas de golden). 4 prunaux, 1 œuf, 2 c.c. sucre semoule.

les pommes choisir une pomme à chair ferme : rainette, canada grise.

Ingédients : 1 pâte feuilletée à dérouler, 4 pommes moyennes, (pour

Pour 4 personnes

"empaquetée" dans une pâte feuilletée bien dorée.

L'histoire de "la rabote" est méconnue mais on sait que la recette existe au

moins depuis 1936, on la retrouve d'ailleurs dans le livre de cuisine Larousse

has existed at least since 1936, and it can also be found in the Larousse

cookbook of the time. There is an almost identical dessert in Normandy called

"le douillon", while in the North, they use brioche dough for "la ribotte". Even

if the debate is still raging on the origin of "the rabote", the Picards claim the

paternity of this dessert as crunchy as it is melting. Its origin, a mystery which

does not detract from the delight of this apple "wrapped" in a golden puff pastry.

Enjoy !

For gourmets, moisten the whole with a little Calvados (in moderation).

Serve warm with a scoop of apple or vanilla ice cream, custard or Chantilly.

Using a brush, brown the dough with the beaten egg. Bake in a hot oven for 20

minutes. decorations made from leftovers of dough on top.

Arrange the apples in a previously buttered dish. If necessary, give your

apple. Make a small chimney, so that the steam can come out in the center of each

dough over the apple. If necessary, weld the pieces of dough with a little water.

Arrange each apple on its square of puff pastry. Lift up all four corners to close the

dough over the apple. If necessary, weld the pieces of dough with a little water.

Peel the apples, hollow them out. Put in the hollowed cavity a prune with a knob of

four equal parts (approximately 18 cm squares). Keep the leftovers for decoration.

Roll out the puff pastry dough that is to a 2 to 3 millimeters (1/8 inch) thick. Cut it into

Preheat the oven thermostat 7/8 (180°C)

Recipe:

no golden), 4 prunes, 1 egg, 2 teaspoon caster sugar, 50 g of butter.

Ingredients: 1 puff pastry, 4 medium-sized apples (choose a firm apple, especially

For 4 people

"empaquetée" in a golden puff pastry.

L'histoire de "la rabote" est méconnue mais on sait que la recette existe au

moins depuis 1936, on la retrouve d'ailleurs dans le livre de cuisine Larousse

has existed at least since 1936, and it can also be found in the Larousse

cookbook of the time. There is an almost identical dessert in Normandy called

"le douillon", while in the North, they use brioche dough for "la ribotte". Even

if the debate is still raging on the origin of "the rabote", the Picards claim the

paternity of this dessert as crunchy as it is melting. Its origin, a mystery which

does not detract from the delight of this apple "wrapped" in a golden puff pastry.

TOUTJOURS À LA PAGE !

Le Routard



Des rencontres
Des coups de cœur
Des anecdotes insolites.



#EXPERIENCEROUTARD
ROUTARD.COM

La charte Bistrot de Pays
The Bistrot de Pays charter

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)

Le Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (Bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays® a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays® doit donc :

Organiser des animations festives et culturelles

Promouvoir les produits du terroir

Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.</