

Cuisine de Fêtes

Trouver le cadeau idéal

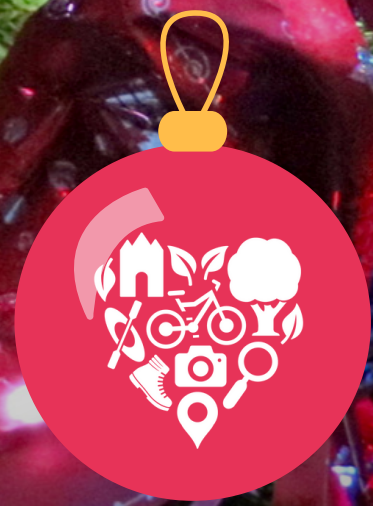
Se balader

S'occuper à l'abri

Découvrir de drôles d'animaux

Apprendre en s'amusant

Agenda



TROUVER LE CADEAU IDÉAL



BOUTIQUES

Saveurs et terroir

43 rue du Général de Gaulle
02260 LA CAPELLE
contact@saveurs-et-terroir.com
03 23 97 17 16

Boutique "Les Copains d'Thiérache"

24 rue Camille Desmoulins
02120 GUISE
infos@copains-thierache.fr
09 73 22 18 74

Au bocal

33 rue du Général Leclerc
02140 VERVINS
au-bocal@orange.fr
03 23 58 24 22

MAROILLES

Maroilles Leduc

de 09h à 12h et de 14h à 17h15
fermé : Sam, Dim 16h15 le vendredi
4 route de La Capelle
02260 SOMMERON
03 23 97 23 86

Maroilles Lesire

jeudis de 8h30 à 11h45
9 rue Dardennes
02500 MONDREPUIS
03 23 58 13 51

Maroilles Fauquet

fermé 24, 25 et 31/12
28 rue de la Croix
02170 LE NOUVION EN THIERACHE
03 23 98 35 70

Ferme de la Fontaine Orion

du lun au ven de 09h à 12h et de 14h
à 18h. samedi de 9h à 12h
fermé les 24, 25 et 31/12
1 rue Hurtebise 02140 HAUTION
03 23 98 22 50

Fromagerie Lait 2 fermes

Ouverture le vendredi 15h à 19h et
samedi 9h à 12h
2 rue de la Hérie 02500 EPARCY
06 74 96 67 07 - 06 95 23 64 03

Ferme de Maliécourt 02450 OISY

lemaliecourt@wanadoo.fr
03 27 77 60 44

ARTISANS ET PRODUCTEURS

Le Monde de Joy (béton cellulaire)

15 Hameau de Féronval
02140 HAUTION
isajoy@hotmail.fr 06 82 44 01 65

Un Monde de Bois (jeux/jouets en bois)

1 rue de Verdun
02140 LA BOUTEILLE
contact@unmondedebois.fr
03 23 98 09 52

Les 3 Nomades (poterie)

WIEGE FATY 02120
les3nomdes@gmail.com 06 81 91 10 47

Les Alpagas de la Cour Farroux

(Objets en laine d'alpaga)
2 Chemin de la Gardieux
Ferme La Cour Farroux
02260 SOMMERON
chatelinbrigitte@orange.fr
06 29 66 06 98

Clos de la Fontaine Hugo (cidrerie)

Hameau de Wichery
02360 ROZOY SUR SERRE
lerouxgregoire@hotmail.fr
03 23 97 69 47 - 06 74 84 82 67

Ferme de la Chapelle Jérôme (Folie Douce)

1 rue de la fontaine des pauvres
02170 LE NOUVION EN THIERACHE
foliedouce4@wanadoo.fr
03 23 97 09 99



CUISINE DE FÊTES



TARTE D'AUTOMNE SUCRÉE SALÉE

Ingrédients :

250 g de pâte brisée

300 g de courge (ex. potiron, courge longue, butternut... Le restaurant l'Ermitte utilise deux sortes de courges)

1 tête d'ail

1 cuillère à café de thym frais et de romarin frais
poivre et sel

huile d'olive

1 cuillère à café de vinaigre balsamique

2 dl. d'eau

60 g de fromage bleu

8 à 10 cuillères à café de confiture de pêche,
abricot ou coing

1 œuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Réalisation :

Caramélisez l'ail : Pelez les gousses d'ail. Blanchissez-les dans une casserole d'eau 3 minutes et égouttez-les.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu vif dans une poêle et faites frire les gousses d'ail pendant 2 minutes en remuant. Ajoutez l'eau et le vinaigre et faites cuire 10 minutes. Ajoutez le thym et le romarin hachés, le poivre et le sel et laissez cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe autour des gousses. Laissez refroidir et coupez les grosses gousses en deux.

Grillez la courge : Préchauffez le four à 180 degrés. Coupez la ou les courge(s) en dés de 2 cm. Poivrez et salez les dés et couvrez-les avec un peu d'huile. Placez le tout dans un récipient et enfournez 30 à 35 minutes, jusqu'à cuisson de la courge.

Faites cuire la pâte brisée à blanc : Garnissez de pâte un moule à tarte beurré de 26 cm de diamètre, ou 4 de 12 cm de diamètre. Piquez le fond avec une fourchette et garnissez-le de papier sulfurisé et de légumes secs.

Enfournez 15 minutes, enlevez les légumes secs et le papier et remettez au four pendant 5 minutes.

Mettez le four à 160°C.

Garnissez le fond de tarte : Répartissez les dés de courge et les gousses d'ail caramélisées sur le fond. Remplissez les trous avec de petits morceaux de fromage. Mélangez l'œuf et la crème fraîche et versez l'ensemble sur le fond de tarte. Répartissez les demi cuillères à café de confiture sur le dessus. Enfournez la tarte 35 minutes. Cette tarte est parfaite avec une salade de tomates ou betteraves agrémentées d'une vinaigrette par exemple ou encore avec une viande grillée. Bon appétit !

Cette recette vous est proposée par les propriétaires du Restaurant l'Ermitte de Saint-Algis (02260)



CIDRE CHAUD

Ingrédients :

2 bouteilles de cidre brut de Thiérache

2 cuillères à soupe de sucre roux

environ 1/2 cuillère à café de mélange de 4 épices

1 clou de girofle

2 bâtons de cannelle

1/2 pomme coupée en morceaux

1/2 orange coupée en morceaux

1 cuillère à soupe de miel local

Réalisation :

Dans un grand faitout, mettre l'ensemble des ingrédients sauf le miel.

Faites chauffer et laissez infuser.

Lorsque vous êtes prêt à servir, ajoutez la cuillère de miel.

Cette recette vous est proposée par Grégoire LE ROUX de la cidrerie de Rozoy-sur-Serre (02360)

Le Clos de la Fontaine Hugo

SE BALADER



LA THIÉRACHE REGORGE DE RANDONNÉES DONT VOUS POUVEZ TÉLÉCHARGER LES FICHES GRATUITEMENT SUR LE SITE WWW.TOURISME-THIERACHE.FR

POUR SE PROMENER :

LE SITE NATUREL DE BLANGY À HIRSON

LE JARDIN DE LA PRESQUÎLE À GUISE

LA BASE DE LOISIRS DE L'ASTRÉE AU NOUVION-EN-THIERACHE

LE VAL DE SERRE A GRANDRIEUX

L'EUROVELO 3 D'HIRSON À GUISE

SE PROMENER AUTREMENT

RETROscapade, des expériences en 2CV

Location d'une 2CV : 1/2 journée 100€,

journée 150€, WE 250€ - sur rendez-vous

SEML Intégrale BUIRE

09 62 52 98 70

www.retroscapade.com

*Escalade, tir à l'arc, course d'orientation
avec Thiérache Sport Nature*

Course d'orientation 8€, géocaching 10€, tir

à l'arc / sarbacane 15€

Escalade : 1h en salle 15€, 2h nature 25€

Route d'Anor d'en Haut - HIRSON

03 23 58 34 41

www.thierachesportnature.com

Gyro pro Évolution

De 17€ à 40€ à partir de 12 ans, 30 minutes,

1h ou 1h30

Moins de 12 ans de 12€ à 35€

Sur rendez-vous à GUISE ou en Thiérache

06 68 10 94 64

www.gyroproevolution.com



S'occuper à l'abri



Bowling de l'île Verte

Adultes de 3,5€ à 5,5€

Enfants de 2,5€ à 3€

L à J : 12h-00h, V : 12h-01h, S : 14h-01h, D : 14h-22h

Fermé les 24, 25 et 31/12

ZAC les Taillis - HIRSON

03 23 99 39 70 www.cap-ile-verte.com

Escape Game "le Bureau" ou "le Garage"

- de 8 à 12 ans : 8€

- à partir de 13 ans : 15€ - sur rendez-vous

Courquain - HIRSON / MACQUENOISE

03 23 58 21 21 www.courquain.com

AU CINÉMA

Cinéma Piccoli piccolo

Place du papillon

02140 VERVINS

03 23 98 00 30

Cinéma Vox

58 rue Lesur

02120 GUISE

cinemavoxguise@orange.fr

03 23 61 06 14

Cinéma Sonhir 3

80 rue Charles de Gaulle 02500 HIRSON

cinema.sonhir3@wanadoo.fr - 08 92 68 69 23

<http://sonhir.com/>



À LA PISCINE



Aquoisia

Adultes de 4,3€ à 4,9€

Enfants de 3,1€ à 4,9€

10h-12h30 et 14h-19h.

Fermé mardi et jeudi matin.

(V 21h, S & D 18h)

Zone de la Briqueterie

GUISE 09 71 00 02 00

www.aquoisia.fr

L'île Verte

Adultes de 4€ à 5€

Enfants de 3,2€ à 4€

L, M, Me, J, V, D : 10-13h / 14-19h

S : 14-19h, M & V : 20-22h

Fermée 24, 25 et 31/12

ZAC le Taillis HIRSON

03 23 99 39 70

www.cap-ile-verte.com





DÉCOUVRIR DE DRÔLES D'ANIMAUX

Ferme de la Liesse

Lapins, chèvres, chevaux, poneys, ânes, cochons,
dans une ferme à la mode 1900

7€ - sur rendez-vous

8 route de Prisches - LE NOUVION-EN-THERACHE

03 23 97 69 98

www.fermedelaliesse.com

Les Alpagas de la Cour Farroux

De 13h à 19h - Adultes : 5€ Enfants : 3€

Fermé les 24, 25, 31/12 et 01/01

2 chemin de la Gardieux - SOMMERON

06 29 66 06 98 www.elevage-alpagas.com

Les Dromadaires du Domaine de Fay

Adultes : 23€ infos et pratique 1h30

Enfants : 10€ initiation, environ 20 minutes

sur rendez-vous

THENAILLES 06 25 73 48 63

www.dromadairepicardie.com

Au Pré de l'âne

À partir de 10€ sur rendez-vous

Fermé le 25/12

5 place de la Victoire - FONTAINE-LES-VERVINS

07 86 40 54 64

Ferme de la Licorne

Chèvres, moutons...

5€. 3€ de 3 à 10 ans.

Gratuit pour les moins de 3 ans

sur rendez-vous

2 route de Clair-fontaine

SOMMERON 06 15 66 43 47

Charly, l'âne de Parfondeval

Si vous suivez le circuit d'interprétation, il est
souvent visible dans le pré derrière le lavoir.

Les animaux du Lord Godet

Lors d'un repas au restaurant,
ne manquez pas de voir les
animaux du parc.

fermé les 24 et 31/12

RD 1029 LESCHELLE

03 23 97 05 88



APPRENDRE EN S'AMUSANT



MUSÉES

Musée de la Thiérache

De 09h à 12h et de 13h30 à 17h30

Fermé dimanche, lundi matin, samedi après
midi - Gratuit

Fermé du 22/12 au 02/01

3, rue du Traité de Paix - VERVINS

03 23 98 94 51

Musée de la vie rurale et forestière

Ouvert le week-end : de 14h30 à 18h30

Adultes : 4,5€ abbaye + musée

Enfants : de 0€ à 2,8€

Rue du Chamiteau - SAINT-MICHEL

03 23 58 87 20

Courquain

Du mercredi au dimanche de 14h à 18h

Visite 2€ - Courquain expérience 5€

"Poste de Douane" - HIRSON / MACQUENOISE

03 23 58 22 56 www.courquain.com

Famillistère de GUISE

Ouvert de 10h à 18h (fermé le lundi)

Fermeture : du 23/12 au 08/01

De 4€ à 9€. Gratuit pour les - de 6 ans

Supplément visite guidée 2€

Cité du Famillistère - GUISE

03 23 61 35 36 www.famillistere.com

CHÂTEAU FORT & ÉGLISE FORTIFIÉE

Église fortifiée de PARFONDEVAL

Accès libre tous les jours de 9h à 18h.

A suivre : Le circuit d'interprétation de ce village,
classé parmi les plus beaux villages de France,

Château Fort de GUISE

De 10h à 12h et de 14h à 17h - fermé le lundi

Fermeture du 23/12 au 07/01

De 5€ à 7€. Gratuit pour les moins de 6 ans

Allée Maurice Duton - GUISE

03 23 61 11 76 www.chateaudeguisse.fr



AGENDA



TOUT L'AGENDA SUR WWW.TOURISME-THIERACHE.FR

Exposition au sujet des fêtes

Du 01/12 au 09/02 de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

Conférence : l'origine des Fêtes le 15/12 à 14h30

Galerie Pierre Noël, Rue du Traité de Paix

02140 VERVINS 03 23 98 94 51

Marchés de Noël

► GUISE Place Lesur 02120

Vendredi 7/12 : de 17h à 22h

Samedi 8/12 : de 10h à 22h

► MONTCORNET Place de l'Hôtel de Ville

Samedi 8/12 de 10h à 18h30

► LE NOUVION EN THIERACHE 02170

Du 08/12 au 09/12 de 11h à 21h

03 23 97 98 06

► HIRSON Place de la République 02500

14/12 de 19h à 22h

15/12 de 10h à 22h

16/12 de 10h à 19h

03 23 38 58 88

Les Chœurs de l'Armée Russe

09/12 à 16h à partir de 25 €

Salle de l'Eden 02500 HIRSON

culture@hirson.net 03 23 58 81 33

Marché bio, local et artisanal

15/12 de 15h à 19h

Ecole 02580 ETREAUPONT 06 07 35 24 58

Concert de Noël

16/12/2018 à 15h

Eglise abbatiale 02830 SAINT-MICHEL

03 23 58 87 20

Réveillon de Noël

► Le Relais Fleuri à partir de 30€

02140 VERVINS 03 23 98 06 58

Repas de Noël

► Le Relais Fleuri à partir de 30€

02140 VERVINS 03 23 98 06 58

► L'Ermite à partir de 35€

02260 ST ALGIS 03 23 97 60 41

Repas de la Saint-Sylvestre

► Les Temps Gourmands 80€

02500 MONDREPUIS 03 23 58 41 28

► Ferme de la Jonqueuse à partir de 52€

02120 MACQUIGNY 03 23 61 27 01

► Le Huteau à partir de 95€

02140 PLOMION 03 23 98 81 21

Jour de l'An

► Le Huteau à partir de 45€

02140 PLOMION 03 23 98 81 21

Office de Tourisme du Pays de Thiérache

7, avenue du Préau - 02140 VERVINS
03 23 91 30 10

accueil@tourisme-thierache.fr

du lundi au vendredi
de 09h à 12h30 et de 14h à 17h30
(fermé les 24, 25, 31/12 et 01/01/19)

www.tourisme-thierache.fr