



Le maître restaurateur est un restaurant de métier avec une expérience professionnelle validée.

C'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle.

C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans.

Ce titre certifie que l'ensemble de la carte est faite maison

NOS FOURNISSEURS

GAEC de la biodiversité (Bergicourt 80)

Boulangerie FRICQUE (Airaines 80)

EARL du pont neuf (Eplésier 80)

La ferme des p'tits légumes (Croixrault 80)

La brasserie de la Somme (Domart en Ponthieu 80)

Pisciculture d'Airaines (Airaines 80)

Les ruchers d'Opalie (Thieulloy la ville 80)

Cidres

Mini gâteau battu, pains et viennoiseries

Fromages de vache, laitages

Légumes bio

Bières artisanales

Truites et saumon de fontaine

Miel et confiserie à base de miel

Hôtel Restaurant du Canard

7, place de la gare - 80310 Hangest-sur-Somme 03.22.51.10.90 www.restaurantducanard.fr