



TOURISME

NAMUR TERROIR WALLON
CAPITALE FOLKLORE ROPS
GOURMAND SAVEURS CUISINE
CITADELLE ECHASSEURS
DURABLE DEGUSTATION
PRODUITS SAISONS
TABLE LOCALE
DECOUVERTE
BON APPETIT
PERRON DE L'ILON



MENU TOURISTIQUE

Le Perron de l'Ilon s'est engagé dans une démarche durable et vous propose ses menus touristiques dédiés aux producteurs locaux.



Depuis plusieurs années le Perron de l'Ilon s'est engagé dans une démarche durable. Nous vous proposons désormais, en plus de notre offre traiteur local, une série de menus touristiques spécialement dédiés aux producteurs locaux. Dans cette initiative une attention particulière est apportée au choix des produits utilisés, qui seront dans les limites des possibilités du marché, toujours de saison et issus des circuits courts. Le but étant de mettre en avant les produits de notre terroir, les petits producteurs, et ainsi favoriser l'économie locale.

Pour ce faire nous collaborons avec de nombreux producteurs de la région namuroise, mais aussi attachons une grande importance à la limitation des déchets. Les produits arrivant sans emballage excessif et étant travaillés de manière optimale afin de limiter le gaspillage et les pertes.



NAMUR GASTRO TOURISME

La Wallonie au travers de nos yeux et au travers de nos papilles : voilà bien deux manières de découvrir notre Région qu'il serait dommage de garder isolées. Elles participent l'une et l'autre à l'identité de notre terroir. Pour le dire plus clairement encore, partir à la rencontre de nos produits locaux, c'est bien entendu les porter à notre palais, mais c'est aussi aller vers les lieux, les hommes et les femmes qui donnent naissance aux merveilles de notre terroir.

La promotion du tourisme et celle des produits locaux révèlent, en ce sens, une complicité naturelle au service de la Wallonie. Reste que des initiatives particulières permettent de mettre en lumière les richesses de la terre wallonne. C'est le cas pour le Perron de l'Ilon, à la fois Entreprise de Formation par le Travail et, au travers de ses menus touristiques, ambassadrice des produits du terroir wallon.

Cerise sur le gâteau, si nous osons dire, le Perron de l'Ilon participe aussi à la diffusion des savoirs et des savoir-faire : une manière d'investir dans l'avenir et de sensibiliser les futurs professionnels des fourneaux à utiliser les produits de chez nous. Quant aux menus du Perron de l'Ilon, découvrez-les sans attendre, ils valent le déplacement. Et, à bien y regarder, ils incarnent la Wallonie gourmande qui sera à l'honneur en 2017.

Barbara Destrée
Commissaire générale au Tourisme

Philippe Mattart
Directeur général de l'Agence wallonne
pour la promotion d'une agriculture de qualité



MENU DJOZEF ET FRANCWES

MENU DJOZEF EN FRANCWES 14€



Crème au panais
ou
Terrine campagnarde à la Houppe

Filet de volaille crème de moutarde Bister, pommes
grenailles
ou

Truite des jardins d'Annevoie, écrasé de pommes de
terre et topinambour

Pommes caramélisées au beurre salé, glace aux baies de
genévrier

ou
Pouires pochées et crumble au spéculoos
ou
La coupe de fraises de Wépion (en saison)

Pastinaakcrème
of
Campagnarde terrine met Houppe

Kippenfilet met Bister mosterdroomsausje, krielaardappelen
of
Forel uit Annevoie, puree van aardappel en aardpeer

Gekarameliseerde appels met gezouten boter, ijs van
jeneverbessen
of
Gepocheerde peren en speculooscrumble
of
Coupe met aardbeien van Wépion (In het seizoen)

MENU DES ECHASSEURS

ECHASSEURSMENU 19€



Feuilleté d'escargot de Bierwart aux fines herbes
ou
Filet de truite fumée des jardin d'Annevoie,
Émulsion à la moutarde à l'ancienne Bister

Carré de porcelet aux pommes et betteraves
d'Upignac

ou
Filet de pintadeau à la Houppe

Nougat glacé à la couque de Dinant

ou
Poire confite aux épices, caramel au blanc de Namur
ou
Fraises de Wépion dans tous ses états (en saison)

Bladerdeegje met escargots van Bierwart en fijne kruiden
of
Gerookte forelfilet uit Annevoie, emulsie van oude Bister

Varkenskotelet met appels en bieten uit Upignac
of
Filet van parelhoen met Houppe

Nougat met Dinantse koek
of
Gekonfijte peer met kruiden, karamel met
Blanche de Namur
of
Aardbeien van Wépion in al zijn vormen
(in het seizoen)

MENU FELICIEN ROPS

FELICIEN ROPS MENU 24€



Salade de canard fumé d'Upignac

La pièce de bœuf de Lustin, beurre de truffe

La tatin aux pommes et glace maison

Salade van gerookte eend uit Upignac

Rundsvlees van Lustin, truffelboter

Tatin met appelen en huisgemaakt ijs

MENU CITADELLE

CITADELMENU 29€

Cannelloni de jambon fumé de Saint marc, caviar de panais et butternut

Magret de canard laqué au miel et crumble de spéculoos

Moelleux chocolat et miel de fleurs des ruchers des lumeçons

Cannelloni van gerookte ham van Saint marc,
kaviaar van pastinaak en butternut

Eendenborstfilet met honing en speculooscrumble

Moelleux van chocolade en bloemenhoning uit de bijenstallen
van lumeçons





DES MENUS SUR MESURE - MENU'S OP MAAT

Vous avez envie de découvrir des producteurs en particuliers ?
Vous souhaitez déguster leurs produits le midi ?

A partir de 25€/pers. nous vous proposons des menus sur mesure adapté à votre budget et vos envies (1 producteur à l'honneur au choix par plat). Notre proposition de menu tiendra compte de votre sélection et de la saison.

Les menus touristique sont accessible **sur réservation** via nos partenaires ou en direct.

Réservation : minimum 7 jours ouvrable à l'avance.
Les groupes doivent être constitués de minimum 25 personnes les midis en semaine et 40 personnes les soirs et week-end.



Grégory Leclercq

☎ 0494/20.20.64

✉ gregory.Leclercq@lilon.be

www.perrondelilon.be

Als u graag de producenten in het bijzonder wil ontdekken, en hun producten 's middags wil proeven, kunnen we dit realiseren vanaf 25€ BTW per persoon voor aangepaste menu's : u geeft ons een budget, en kiest maximum drie producenten (1 per gang). Wij sturen u een menuvoorstel rekening houdend met uw selectie en het seizoen.

De toeristische menu's zijn **beschikbaar op reservatie** of via onze partners of rechtstreeks.

Réservatie : minimum 7 werkdagen.
Groepen moeten bestaan uit minimum 25 personen voor de lunch tijdens de week en 40 personen 's avonds en in het weekend.



NOS RESTAURANTS

Nos menus touristiques vous sont proposé dans nos deux restaurants :
Onze menu's op maat worden u aangeboden in onze twee restaurants:

LE PERRON DE L'ILON

Rue des tanneries, 1
5000 Namur

pas de parking particulier mais
parking car à proximité
geen eigen parkeerplaats, maar er
is een parking in de buurt



LE PERRON L'ESCALE

Chaussée de Louvain, 510
5004 Bouge

(parking car et voiture accessible à
25m du restaurant - parkeerplaats
voor auto's en bussen op ongeveer
25 meter van het restaurant)





NOS PARTENAIRES

Nos fournisseurs et producteurs locaux :

La brasserie Du Bocq (Purnode) - bières
La brasserie de l'échasse (Namur) – bière
La brasserie caracole (Falmignoul) - bières
La moutarderie Bister (Achêne) - moutarde
La pisciculture le Chêneau (Annevoie) - truites
La criée de Wépion (Wépion) - fraises
La ferme du vieux tilleul (Bierwart) – escargots
La coopérative de Méan via Chez maître corbeau (Emines) – fromages
La ferme d'upignac (Upigny) – canard, jus de pommes, betteraves, ...
La boucherie Dochain (Lustin) – bœuf, volaille, agneau
La distillerie de Namur (Profondeville) – blanc de Namur
La laiterie des Ardennes (Rendeux) – lait bio
Le domaine viticole du Chenoy (Emines) – vins
Le domaine du Ry d'argent (Bovesse) - vins
La bouch'bio (Saint-Marc) charcuteries
La pâtisserie Jasobs (Dinant) – couques
Le rucher du Lumeçon (Namur) – miel
Le Val Mosan - jus de pomme
Le magasin d'ici



NAMUR GASTRO TOURISME

Nos partenaires touristiques :

L'office du tourisme de la ville de Namur
L'ASBL Tourisme et Tradition
La fédération du tourisme de la province de Namur



Réalisé avec le soutien de :



Avec
le soutien de la



Wallonie



Wallonia.be

TOURISME



C'est produit près de chez nous !

RElocalise
Economie durable ●●●

Pour en savoir plus sur nos activités :
www.perrondelilon.be