

La cuisine flamande

Lors d'un passage à Cassel, impossible de ne pas honorer la gastronomie flamande !

Cassel propose aux gourmands quelques grands classiques, comme la carbonnade flamande ou le potjevleesch, et des curiosités locales, à l'image du Cœur casselois (tarte sucré-salée à base de pomme et de hachis de porc) ou la crème brûlée à la chicorée.

Où les déguster ? Dans un estaminet, bien entendu ! D'ailleurs, l'estaminet casselois saura à coup sûr vous séduire, avec sa devise : *"Un estaminet, ce n'est pas un restaurant, et pourtant on y mange. Ce n'est pas non plus un café, et pourtant on y boit. C'est tout simple, comme à la maison."*

Choix du menu à la Taverne Flamande (40 €) le 12/09/2025

Apéritif : Bière, kir, verre de vin, soft

Entrée : (E1) Pâté de porc ou (E2) Saumon fumé

Plat : (P1) Carbonade flamande, ou (P2) Tartare de bœuf, ou (P3) Potjevleesch, ou (P4) Flamiche au maroilles, **ou** (P5) Andouillette avec sauce maroilles

Dessert : (D1) Charlotte au chocolat, ou (D2) Dame Blanche, ou (D3) Dame Suzon au caramel

Boissons durant le repas : Bière, Vin, ou Soft

Café ou thé



Andouillette sauce Maroilles