



Le Cercle des vins le goût du partage



Avec plus de 500 références en Vins, Champagnes, Whiskys ainsi qu'une sélection de Vins Bio et Végan, Le Cercle des Vins Confidentiels est l'adresse que se partage tous les amateurs de bonnes bouteilles. Avec une gamme de prix qui s'adapte à tous les budgets, n'hésitez pas à pousser la porte de ce caviste passionné. Pour les fêtes, de belles idées de cadeaux pour Particuliers ou Professionnels : coffrets dégustation, Magnums, carafes... Des ateliers d'œnologie et des séances de dégustation en présence des producteurs rythment l'année, tenez-vous au courant de l'agenda sur facebook et instagram. Les petits plus : livraison à domicile. CAVISTE ouvert le dimanche matin, champagne, rosé & vin blanc au frais en permanence.

1, Place de l'Abbé Bonpain, Bondues
Tel : 03 20 52 09 31

L'Ami Fromager le rendez-vous des gourmands

L'ADN du lieu ? Proposer une gamme sélective de fromages comme on vend du bon vin, avec les mêmes exigences de sélection, de qualité et de conseil. Les fromages sont souvent issus de petits producteurs adeptes d'un savoir-faire ancestral... Les classiques français, brie, morbier, roquefort... côtoient des productions régionales comme le Bergues Fermier et même des saveurs venues d'ailleurs comme l'Espagne, l'Italie, les pays Bas... Pour vos repas de fêtes, découvrez les plateaux à thèmes composés selon vos envies mais aussi les douceurs que l'on aime retrouver à Noël : foie gras, confiture, confit, chocolat Bonnat... Après avoir fait vos achats, dégustez une planche de fromages, un croque ou autres délices faits maison, le tout accompagné d'un bon verre de vin.

18 Place de l'Abbé Bonpain, Bondues
03 20 88 16 89



Fleur de cidre restaurant de crêpes à Bondues

Fleur de cidre vous invite à déguster des galettes composées et des crêpes gourmandes dans un espace chaleureux et convivial. Les pâtes sont faites maison, à la farine de sarrasin sans gluten et à la farine de blé bio. Aucun secret, que de bons produits régionaux, issus d'une agriculture de proximité respectueuse des saisons : du lait, du beurre, des légumes, du cidre bio de la ferme, des oeufs de poules élevées en plein air et de la farine du moulin. Pour répondre à toutes les envies, la carte propose un large choix de recettes généreuses : la guéméné, la fjord, la bergère et bien d'autres gourmandises à découvrir. Côté sucré, la beurre salée ou la suzette sont de véritables petites madeines de Proust qui vous plongent dans vos souvenirs d'enfant !



2, avenue du coquinage, Bondues
03 20 87 26 39 - www.fleurdecidre.fr

Le Meilleur des Mondes incontournable adresse tradi-chic

Avec son intérieur industriel cosy et sa cuisine savoureuse et authentique, voilà 15 ans que ce restaurant est, comme son nom l'indique, Le Meilleur des Mondes. En reprenant l'établissement, Nicolas Parent, a su conserver l'âme et l'esprit du lieu. Aujourd'hui, c'est une adresse incontournable pour déguster une cuisine régionale revisitée dans un cadre chaleureux et convivial. A l'ardoise une dizaine de propositions avec quelques classiques et des suggestions une ou deux fois par semaine selon l'inspiration du chef, Julien Blary. On aime les Couteaux en Persillade, les Croquettes d'Écrevisse, le Welch Maison Complet, l'Entrecôte Irlandaise... la Brioche Perdue Glace Caramel, le Millefeuille à la Vanille et bien d'autres suggestions à découvrir.



1003 Avenue du Général de Gaulle, Bondues
03 20 46 85 55