

Calendrier des Fêtes

de la Commune de Beauval

Recettes et Dictons Picards



2020

JANVIER

MER	1	Jour de l'an	
JEU	2	Basile	
VEN	3	Geneviève	
SAM	4	Odilon	
DIM	5	Edouard	Vœux du Maire - Cérémonie nouveaux habitants à 11h30 salle Paul Bourdon
LUN	6	Balthazar	
MAR	7	Raymond	
MER	8	Lucien	
JEU	9	Alix	
VEN	10	Guillaume	
SAM	11	Pauline	
DIM	12	Tatiana	
LUN	13	Yvette	
MAR	14	Nina	
MER	15	Rémi	
JEU	16	Marcel	

BOENE ANNEE TER TOUS **COKTAIL « PINA COLADA »**

Ingrédients (10/12 verres)

350g d'ananas - 40cl de lait de coco - 1l de jus d'ananas - 35cl de rhum blanc - glaçons - (30cl de crème fraîche facultatif).

- 1- Couper en morceaux les ananas
- 2 - Mixer ananas + lait de coco (45 secondes)
- 3 - Incorporer jus d'ananas et rhum (20 secondes)
- 4 - Ajouter crème fraîche + glaçons
- 5 - Mélanger le tout. Mettre au frais.

Servir et « BOIRE avec MODERATION »

DICTON : *Ech franchoés, ch'est parlalhe dé m'bouque mé ch'picard, ch'est chti'ed min tcheur...*

VEN	17	Roseline	
SAM	18	Prisca	Assemblée Générale des ACPG/CATM, salle Paul Bourdon de 16h à 19h
DIM	19	Marius	
LUN	20	Sébastien	
MAR	21	Agnès	
MER	22	Vincent	
JEU	23	Barnard	
VEN	24	Fr. de Sales	
SAM	25	Conv. S. Paul	
DIM	26	Paule	
LUN	27	Angèle	
MAR	28	Thomas d'Aquin	
MER	29	Gildas	
JEU	30	Martine	
VEN	31	Marcelle	

Calendrier des Fêtes

de la Commune de Beauval



2020

FEVRIER

REGALEZ TOUTE LA FAMILLE AVEC CETTE RECETTE ORIGINALE « CREPES EPICEES »

Ingrédients (Environ 12 crêpes)

200g de farine - 2 œufs - lait - 2 c à soupe de sucre - 3 c à café de gingembre en poudre - 3 c à café de cannelle moulue.

1- Mélanger farine + œufs + sucre + épices + rhum.
2- Verser le lait petit à petit (pâte légèrement épaisse).
3- Couvrir et laisser reposer au frigo (1heure). Corriger la pâte avec un peu de lait si nécessaire.

4- Cuire les crêpes dans une poêle graissée.
BON APPETIT !

**DICTON : Si t'es point contint d'tin voésin,
ert chule tin pinion...**

SAM	1	Ella	
DIM	2	Présentation	
LUN	3	Blaise	
MAR	4	Véronique	
MER	5	Agathe	
JEU	6	Gaston	
VEN	7	Eugénie	
SAM	8	Jacqueline	Repas organisé par le Tennis de Table salle Paul Bourdon
DIM	9	Apolline	
LUN	10	Arnaud	
MAR	11	N.-D. de Lourdes	
MER	12	Félix	
JEU	13	Béatrice	
VEN	14	Valentin	
SAM	15	Claude	
DIM	16	Julienne	Repas de St Valentin organisé par Festi Beauval

LUN	17	Alexis	
MAR	18	Bernadette	
MER	19	Gabin	
JEU	20	Aimée	
VEN	21	Damien	
SAM	22	Isabelle	
DIM	23	Lazare	
LUN	24	Modeste	
MAR	25	Roméo	
MER	26	Nestor	
JEU	27	Honorine	
VEN	28	Romain	
SAM	29	August	Repas annuel organisé par le Tarot salle Paul Bourdon

I.P.N.S.

Calendrier des Fêtes de la Commune de Beauval



2020

MARS

« PAVE DE SAUMON EN PAPILOTE »

Ingrédients (4 personnes)

4 pavés de saumon - 1 c à soupe de crème fraîche - 2 c à soupe d'huile d'olive - 2 c à soupe de jus de citron - 1 c à soupe de vinaigre balsamique - 1 oignon ciselé - 4 brins de thym - sel - poivre.

- 1- Préchauffer le four à 180°.
 - 2- Dans un bol préparer la sauce (huile d'olive + jus de citron + vinaigre + sel et poivre).
 - 3- Ciselé l'oignon. Découper 4 feuilles de papier sulfurisé.
 - 4- Déposer la pavé, mettre la crème fraîche + oignons + thym + sauce.
 - 5- Refermer les papillotes (tenir avec 1 cure dent).
 - 6- Cuire au four 20mn. Servez chaud.
- Vous pouvez agrémenter le goût avec fenouil ou poireaux émincés.

DICTON : I,n'o poin r'béyé s'boutinette...

DIM	1	Aubin	
LUN	2	Charles le B.	
MAR	3	Guénolé	
MER	4	Casimir	
JEU	5	Olivia	
VEN	6	Colette	
SAM	7	Félicie	
DIM	8	Jean de Dieu	
LUN	9	Françoise	
MAR	10	Vivien	
MER	11	Rosine	
JEU	12	Justine	
VEN	13	Rodrigue	
SAM	14	Mathilde	
DIM	15	Louise	1er tour Elections Municipales
LUN	16	Bénédictine	

MAR	17	Patrice	
MER	18	Cyrille	
JEU	19	Joseph	
VEN	20	Printemps	
SAM	21	Clémence	
DIM	22	Léa	2ème tour Elections Municipales
LUN	23	Victorien	
MAR	24	Cath. De Suède	
MER	25	Humbert	
JEU	26	Larissa	
VEN	27	Habib	
SAM	28	Gontran	Finale de championnat de France de Ballon au Poing salle E. Greuet à partir de 8 heures 30
DIM	29	Gladys	
LUN	30	Amédée	
MAR	31	Benjamin	

Calendrier des Fêtes

de la Commune de Beauval



2020

AVRIL

MER	1	Hugues	
JEU	2	Sandrine	
VEN	3	Richard	
SAM	4	Isidore	Repas organisé par l'Association les Ecoliers salle P. Bourdon
DIM	5	Irène	
LUN	6	Marcellin	
MAR	7	J.-B. de la Salle	
MER	8	Julie	
JEU	9	Gautier	
VEN	10	Fulbert	
SAM	11	Stanislas	Loto organisé par la Musique de Beauval salle Paul Bourdon
DIM	12	Pâques	
LUN	13	Lundi de Pâques	Chasse aux œufs organisée par Festi Beauval
MAR	14	Maxime	
MER	15	Paterne	
JEU	16	Benoît-Joseph	

VEN	17	Anicet	
SAM	18	Parfait	
DIM	19	Emma	
LUN	20	Odette	
MAR	21	Anselme	
MER	22	Alexandre	
JEU	23	Georges	
VEN	24	Fidèle	
SAM	25	Marc	
DIM	26	Alida	
LUN	27	Zita	
MAR	28	Valérie	
MER	29	Cat. De Sienna	
JEU	30	Robert	

RECETTE DE MA GRAND-MERE « HACHIS PARMENTIER »

- Faire revenir de la viande hachée de bœuf avec des oignons.
- Faire une purée de pomme de terre.

Dans un plat allant au four, mettre une couche de purée, puis une couche de viande ainsi que du gruyère râpé dessus.

Faire gratiner au four 20mn environ.

Ce plat porte le nom du célèbre pharmacien français « PARMENTIER ». Ce classique peut se faire en remplaçant le bœuf par des cuisses de canard confites émietées.

(Version colorée : préparer ce plat avec des pommes de terre Vitelotte et du haddock).

UN REGAL !

DICTON : Des cots is n'ingindte poin des kiens...

Calendrier des Fêtes de la Commune de Beauval



2020 MAI

VEN	1	Fête du Travail	
SAM	2	Boris	
DIM	3	Philippe - Jacques	
LUN	4	Sylvain	
MAR	5	Judith	
MER	6	Prudence	
JEU	7	Gisèle	
VEN	8	Victoire 1945	Cérémonie commémorative, 10h30 en Mairie Repas des ACPG/CATM salle Paul Bourdon
SAM	9	Pacôme	
DIM	10	Solange	
LUN	11	Estelle	
MAR	12	Achille	
MER	13	Rolande	
JEU	14	Matthias	
VEN	15	Denise	

FACILE ET RAPIDE

« CREME BRULEE »

Ingrédients : 3 jaunes d'œufs - 10cl de lait entier - 1/4l de crème fraîche - 50g de sucre (roux de préférence) - 1 sachet de vanille ou autre parfum (rose - verveine - lavande - fleur d'oranger).

- 1- Mélanger le lait, la crème et les œufs.
- 2- Mettre dans des ramequins allant au four.
- 3- Cuire 35/40mn au bain marie thermostat 4.
- 4- En fin de cuisson saupoudrer avec le sucre.
- 5- Passer au grill ou au fer.

DICTON : Avoer unme panche comme unme mar-
moise (tonneau de 250 litres)
...Avoir un gros ventre...

SAM	16	Honoré	
DIM	17	Pascal	Brocante organisée par Festi Beauval au centre du village
LUN	18	Eric	
MAR	19	Yves	
MER	20	Bernardin	
JEU	21	Ascension	
VEN	22	Emile	
SAM	23	Didier	Événement culturel organisé par l'A.C.M.B. salle Paul Bourdon
DIM	24	Donatien	Événement culturel organisé par l'A.C.M.B. salle Paul Bourdon
LUN	25	Sophie	
MAR	26	Bérenger	
MER	27	Augustin	
JEU	28	Germain	
VEN	29	Aymar	
SAM	30	Ferdinand	Judo: Amicale André Legrand, salle Pierre Sueur de 10h à 17h, dépôt de fleurs à 9h30 au Cimetière Attractions, manèges sur la Place
DIM	31	Pentecôte	Fête locale sur la Place Apéritif-concert organisé par Festi Beauval salle Paul Bourdon

Calendrier des Fêtes de la Commune de Beauval



2020

JUIN

VOILA LES CERISES « CLAFOUTIS AUX CERISES »

Ingrédients : 500g de cerises - 2 œufs - 5 c à café de sucre - 3 c à café de farine - 12,5cl de lait - sucre vanillé + 15g de beurre.

- 1- Laver les cerises, sécher les, ôter les queues.
- 2- Battre en omelette les œufs.
- 3- Ajouter tous les ingrédients et remuer.
- 4- Beurrer un moule, déposer les cerises.
- 5- Verser l'appareil dessus.
- 6- Cuire 45mn environ.
- 7- A la sortie du four saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre glace (facultatif).

REGALEZ VOUS !

**DICTION : Qui vut roulailler loin
E'pergne s'monture...**

LUN	1	L. de Pentecôte	Fête locale sur la Place
MAR	2	Blandine	
MER	3	Kévin	
JEU	4	Clotilde	
VEN	5	Igor	
SAM	6	Norbert	
DIM	7	Gilbert	
LUN	8	Médard	
MAR	9	Diane	
MER	10	Landry	
JEU	11	Barnabé	
VEN	12	Guy	
SAM	13	Antoine de Padoue	Tournoi Badminton salle Eugène Greuet
DIM	14	Elisée	
LUN	15	Germaine	
MAR	16	Aurélien	

MER	17	Hervé	
JEU	18	Léonce	
VEN	19	Romuald	
SAM	20	Été	
DIM	21	Rodolphe	
LUN	22	Alban	
MAR	23	Audrey	
MER	24	Jean-Baptiste	
JEU	25	Prosper	
VEN	26	Anthelme	
SAM	27	Fernand	Kermesse Ecole du Valençon
DIM	28	Irénée	
LUN	29	Pierre, Paul	
MAR	30	Martial	

I.P.N.S.

Calendrier des Fêtes

de la Commune de Beauval



2020

JUILLET

MER	1	Thierry	
JEU	2	Martinien	
VEN	3	Thomas	
SAM	4	Florent	
DIM	5	Antoine	
LUN	6	Mariette	
MAR	7	Raoul	
MER	8	Thibault	
JEU	9	Amandine	
VEN	10	Ulrich	
SAM	11	Benoît	
DIM	12	Olivier	
LUN	13	Henri, Joël	Retraite aux flambeaux - Feu d'artifice rue de l'Eglise
MAR	14	Fête Nationale	Réveil en fanfare Cérémonie au Monument aux Morts
MER	15	Donald	
JEU	16	Elvire	

VEN	17	Charlotte	
SAM	18	Frédéric	
DIM	19	Arsène	
LUN	20	Marina	
MAR	21	Victor	
MER	22	Marie-Madeleine	
JEU	23	Brigitte	
VEN	24	Christine	
SAM	25	Jacques	
DIM	26	Anne, Joachim	Brocante du Quartier de la Gare organisée par les Pompiers
LUN	27	Nathalie	
MAR	28	Samson	
MER	29	Marthe	
JEU	30	Juliette	
VEN	31	Ignace de Loyola	

RECETTE VEGETARIENNE « PAIN DE COURGETTES »

Ingrédients : 1kg de courgettes - 1 botte de basilic - 20cl de crème fraîche - 6 oeufs - sel - poivre.

- 1- Cuire les courgettes dans un peu d'huile d'olive.
- 2- Battre les œufs en omelette avec la crème.
- 3- Ajouter basilic. Saler et poivrer.
- 4- Dans un moule à cake, mélanger le tout et cuire au bain marie 45mn environ. Démouler. On peut y ajouter un peu de noix de muscade.

SE TIENT TRES BIEN - PARFAIT POUR UN BUFFET !

***DICTON : Ariver comme magnificate
A veupe...***

Calendrier des Fêtes de la Commune de Beauval



2020

AOUT

BON POUR UN PIQUE NIQUE « CAKE CAROTTE CHORIZO »

Ingrédients : 4 œufs - 150g de farine - 100g de chorizo - 200g de carottes râpées - 1 sachet de levure - 7cl de lait - 5 c d'huile - 80g de gruyère râpé - sel et poivre.

- 1- Préchauffer votre four à 150°C.
- 2- Dans un jatte, fouetter les œufs, la farine, la levure.
- 3- Incorporer le lait, l'huile, le fromage râpé.
- 4- Couper le chorizo en petits morceaux.
- 5- Ajouter les carottes râpées. Saler et poivrer.
- 6- Mettre le tout dans un moule à cake légèrement huilé.
- 7- Cuire au bain marie 50mn environ. Laisser refroidir avant de démouler et le couper en tranches. **DEGUSTEZ!**

***DICTION : Du sang ch'nest poin d'lieu...
Tiot lundi, grosse s'maine...***

SAM	1	Alphonse	
DIM	2	Julien - Eymarc	
LUN	3	Lydie	
MAR	4	J.M. Vianney	
MER	5	Abel	
JEU	6	Transfiguration	
VEN	7	Gaétan	
SAM	8	Dominique	
DIM	9	Amour	
LUN	10	Laurent	
MAR	11	Claire	
MER	12	Clarisse	
JEU	13	Hippolyte	
VEN	14	Evrard	
SAM	15	Assomption	
DIM	16	Armel	

LUN	17	Hyacinthe	
MAR	18	Hélène	
MER	19	Jean-Eudes	
JEU	20	Bernard	
VEN	21	Christophe	
SAM	22	Fabrice	
DIM	23	Rose de Lima	
LUN	24	Barthélémy	
MAR	25	Louis	
MER	26	Natacha	
JEU	27	Monique	
VEN	28	Augustin	
SAM	29	Sabine	
DIM	30	Fiacre	
LUN	31	Aristide	

Calendrier des Fêtes de la Commune de Beauval



2020

SEPTEMBRE

MAR	1	Gilles	
MAR	2	Ingrid	
JEU	3	Grégoire	
VEN	4	Rosalie	
SAM	5	Raïssa	9ème Forum des Sports et des Associations salle Eugène Greuet
DIM	6	Bertrand	
LUN	7	Reine	
MAR	8	Nativité N.D.	
MAR	9	Alain	
JEU	10	Inès	
VEN	11	Adelphé	
SAM	12	Apollinaire	
DIM	13	Aimé	
LUN	14	Materne	
MAR	15	Roland	
MER	16	Edith	

JEU	17	Renaud	
VEN	18	Nadège	
SAM	19	Emilie	
DIM	20	Davy	
LUN	21	Mathieu	
MAR	22	Automne	
MER	23	Constant	
JEU	24	Thècle	
VEN	25	Hermann	
SAM	26	Côme, Damien	
DIM	27	Vincent de Paul	
LUN	28	Venceslas	
MAR	29	Michel	
MER	30	Jérôme	

SPECIALITE DU NORD « FLAMICHE AUX POIREAUX »

Cette spécialité du nord revigorante est une tourte (pate brisée ou feuilletée) à base de fondue de poireaux parfumée à la muscade. En Picardie, on peut la préparer avec une compotée de potirons et oignons. On peut aussi lui donner un arôme plus corsé en y ajoutant du maroilles. Eh oui !!

***DICTON : ESS'OIR IN MINGE DU RASSAQUACHE !
PAIN CROTTE***

***In fait cha avec du pain touqué dins du lait et d'zeux,
inpanse l'tout dins unme poïele et in soupoudre
avec d'el castonade....***

BON APP'

Calendrier des Fêtes

de la Commune de Beauval



2020

OCTOBRE

HALLOWEEN...GARDE MOI UN POTIRON « CREME DE POTIRON »

Ingrédients : 1/4 de potiron - 40cl de lait de coco (ou du lait entier) - 1 cube de volaille - un peu de crème fraîche et de levure - sel et poivre - 1 c à café de curcuma.

- 1- Peler le potiron et couper les chairs en morceaux.
- 2- Les cuire dans de l'eau bouillante et le cube 30mn.
- 3- Egoutter le potiron (réserver l'eau de cuisson).
- 4- Mixer le potiron avec le lait de coco (très bon!). Ajouter un peu d'eau de cuisson (suivant la consistance voulue) ainsi que la crème fraîche et un morceau de beurre (fermier) et le curcuma. Saler et poivrer.

ONCTUEUX - DELICIEUX !

***DICTON : Avoer unme minne ed tchuré !
Avoer ech mulot qui rmue...***

JEU	1	Muriel	
VEN	2	Léger	
SAM	3	Gérard	
DIM	4	François	
LUN	5	Fleur	
MAR	6	Bruno	
MER	7	Serge	
JEU	8	Pélagie	
VEN	9	Denis	
SAM	10	Ghislain	
DIM	11	Firmin	
LUN	12	Wilfried	
MAR	13	Géraud	
MER	14	Juste	
JEU	15	Thérèse d'Avila	
VEN	16	Edwige	

SAM	17	Baudoin	
DIM	18	Luc	
LUN	19	René	
MAR	20	Adeline	
MER	21	Céline	
JEU	22	Elodie	
VEN	23	Jean de C.	
SAM	24	Florentin	
DIM	25	Crépin	
LUN	26	Dimitri	
MAR	27	Emeline	
MER	28	Jude	
JEU	29	Narcisse	
VEN	30	Bienvenue	
SAM	31	Quentin	

Calendrier des Fêtes

de la Commune de Beauval



2020

NOVEMBRE

DIM	1	Toussaint	Quête du Souvenir Français au Cimetière
LUN	2	Défunts	
MAR	3	Hubert	
MER	4	Charles	
JEU	5	Sylvie	
VEN	6	Bertille	
SAM	7	Carine	Repas organisé par les Colombophiles salle Paul Bourdon
DIM	8	Geoffroy	
LUN	9	Théodore	
MAR	10	Léon	
MER	11	Armistice 1918	Cérémonie au Monument aux Morts Repas dansant des ACPG/CATM salle Paul Bourdon
JEU	12	Christian	
VEN	13	Brice	
SAM	14	Sidoine	Repas annuel organisé par Moving salle Paul Bourdon
DIM	15	Albert	
LUN	16	Marguerite	

MAR	17	Elisabeth	
MER	18	Aude	
JEU	19	Tanguy	
VEN	20	Edmond	
SAM	21	Prés. Marie	
DIM	22	Cécile	Repas de la Ste Cécile salle Paul Bourdon
LUN	23	Christ Roi	
MAR	24	Flora	
MER	25	Catherine	
JEU	26	Delphine	
VEN	27	Séverin	
SAM	28	Jacq de la Marche	Repas organisé par l'Association les Ecoliers salle P. Bourdon
DIM	29	Saturnin	
LUN	30	André	

HUM ! FACILE

« RIZ AU LAIT A LA CANNELLE »

Ingrédients : 100g de riz rond - 1l de lait - 100g de sucre (roux) - 1 c à café de cannelle.

- 1- Verser le lait et le sucre, puis le riz à ébullition ainsi que la cannelle.
- 2- Laisser mijoter. Cuire doucement en surveillant.
- 3- Gouter ! Le lait ne doit pas être absorbé complétement.
- 4- Répartir le riz dans des ramequins. Laisser refroidir.

RECONFORTANT... CA SENT NOEL...

DICTON : *Je m'faisoais du noér sing conme ed l'inque...*

Calendrier des Fêtes de la Commune de Beauval



2020

DECEMBRE

INCONTOURNABLES « TRUFFES EN CHOCOLAT »

Ingrédients : 300g de chocolat noir - 125g de sucre glace + 2 jaunes d'œufs - 100g de beurre - 1 c à soupe de lait - 4cl de crème fraîche.

- 1- Casser le chocolat, le faire fondre avec le lait.
- 2- Ajouter le beurre et remuer.
- 3- Hors du feu ajouter les jaunes d'œufs un par un ainsi que la crème fraîche et le sucre.
- 4- Filmer le tout et entreposer au frigo 2 heures.
- 5- Lorsque la pâte est bien durci façonner des petites boules à la main.
- 6- Rouler les dans le cacao (ou autre décor). Réserver au frais.

... *Bon Noël*

DICTON : *R'amonte t'marone tin pantalon i t'ché...*

MAR	1	Florence	
MER	2	Viviane	
JEU	3	François-Xavier	
VEN	4	Barbara	Téléthon
SAM	5	Gérald	Téléthon Repas de la Sainte Barbe salle Paul Bourdon
DIM	6	Nicolas	
LUN	7	Ambroise	
MAR	8	Imm. Conception	
MER	9	Pierre Fourier	
JEU	10	Romarc	
VEN	11	Daniel	
SAM	12	Chantal	
DIM	13	Lucie	Repas des Aînés salle Paul Bourdon
LUN	14	Odile	
MAR	15	Ninon	
MER	16	Alice	

JEU	17	Gaël	
VEN	18	Gatien	Noël des enfants organisé par Festi Beauval salle Paul Bourdon
SAM	19	Urbain	
DIM	20	Théophile	
LUN	21	Hiver	
MAR	22	Gratien	
MER	23	Armand	
JEU	24	Adèle	
VEN	25	Noël	
SAM	26	Etienne	
DIM	27	Jean	
LUN	28	Innocents	
MAR	29	David	
MER	30	Roger	
JEU	31	Sylvestre	