

PROPOSITION A PARTIR DE 10 PERSONNES

Menu 3 services : 22.00 €

16 € (enfant 6/12 ans)

Menu 2 services : 20.00 €

14 € (enfant 6/12 ans)

Choix unique pour l'ensemble des convives

Entrée:

***Potage aux légumes du marché (chaud ou froid)**

***Toast à la truite fumée, sauce aux herbes et citron**

***Terrine de Chimay, toast et condiments**

Plat:

***Quiche du jour et crudités de saison**

***Boulettes Chimacienne, frites mamie**

***Escavêche, crudités de saison, pain et beurre**

Dessert:

***Glace artisanale**

***Salade de fruits frais au sirop de sureau**

***Mousse au chocolat**

**Choix d'entrée, plat et dessert identiques par groupe - Boissons et accès au site non compris
Réservation par écrit 10 jours à l'avance. Un acompte de 10 % de la note sera demandé**

PROPOSITION A PARTIR DE 30 PERSONNES

Buffets salés

Variables selon la saison et les produits du marché)

Buffet campagnard - 22,00 €

*Assortiment de charcuteries artisanales et fromages locaux
Condiments et salades variées/pain et beurre*

Buffet champêtre (végétarien) - 24,00 €

Assortiments de préparations à base de légumes, légumineuses et céréales: galettes végétales, tartes salées, taboulé, pâtes froides, lentilles aux herbes, salades variées, tartinades, sauces aux herbes, pain et beurre

Buffet gourmand (viandes, légumes et poissons) - 26,50 €

- Rôti aux herbes, pain de viande farcis aux courgettes, sauce moutarde ancienne et coriandre

- Charcuteries locales et artisanales

- Filets de truites fumées et citron frais

- Pâtes au pesto de saison (ail des ours/ origan sauvage)

- Salade de pommes de terre aux œufs durs et herbes du jardin

- Taboulé du soleil, lentilles aux herbes et citron ...

- Salades variées aux légumes du moment (tomates, concombres, carottes, betteraves...)

Sauces maison, pain et beurre

Dessert, thé et café

1 variété : 8,00€ (choix unique pour l'ensemble du groupe)

2 variétés : 14,00 €

3 variétés : 16,50 €

Au choix:

*** Salade de fruits au sirop de fleurs de sureau**

*** Fondant chocolat et crème parfumée à la reine des près**

*** Crumble de fruits de saison et noisettes grillées**

Boissons et accès au site non compris.

Réservation par écrit 10 jours à l'avance - Un acompte de 10% de la note sera demandé.

PROPOSITION A PARTIR DE 30 PERSONNES

Menu découverte champêtre (végétarien à base de plantes sauvages)

variable selon l'humeur de dame nature

**Menu 3 services : 22.00 €
16 € (enfant 6/12 ans)**

**Menu 2 services : 20.00 €
14 € (enfant 6/12 ans)**

Choix unique pour l'ensemble des convives

Entrée:

*** Potage aux légumes et herbes du jardin**

*** Gaspacho aux herbes folles**

Plat:

*** Quiche et salade sauvageonne**

*** Duo de tartinades sur pain bio et salade sauvageonne**

Dessert:

*** Salade de fruits frais et sorbet aux fleurs de sureau**

*** Fondant au chocolat et crème parfumée à la reine des prés**

**Choix d'entrée, plat et dessert identiques par groupe - Boissons et accès au site non compris
Réservation par écrit 10 jours à l'avance. Un acompte de 10 % de la note sera demandé**