

PROPOSITION A PARTIR DE 10 PERSONNES

Menu 3 services : 24.00 €

18 € (enfant 6/12 ans)

Menu 2 services : 22.00 €

16€ (enfant 6/12 ans)

Choix unique pour l'ensemble des convives

Entrée:

*** Potage aux légumes avec croûtons**

*** Croquettes de fromage maison**

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

Plat:

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

*** Boulettes Chimacienne, frites mamie**

*** Mijotée de poulet parfumés au curry rouge, riz thaï**

*** Escavêche, crudités de saison, pain et beurre (juillet-août)**

Dessert:

*** Tiramisu au caramel beurre salé, spéculoos**

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

*** Mousse au chocolat**

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, salades variées et salade de pâtes /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 : 24.00 €
18 € (enfant 6/12 ans)**

**Menu 2 services : 22.00 €
16 € (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**

Boissons et accès au site non compris

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