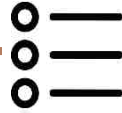


Les Banquets De La Ferme Aux Vins



Table des Matières



3 Nos espaces de réceptions

4 Conditions de vente générales

5 Conditions de vente en salon privé

6 Forfaits vins & boissons

7 Apéritifs

9 Cocktails

13 Menus

19 Buffets

25 Options complémentaires

Nos espaces de réception



Nos équipes vous accueillent au cœur de nos salons privés, baignés de lumière naturelle, insonorisés et climatisés. Nous disposons d'un restaurant traditionnel pour vos repas d'affaires et de 3 salles pour vos réunions et cocktails.

Découvrez nos capacités ci-dessous, et faites votre choix en fonction de vos besoins :

Nos salons	Superficie	Tables rondes	Cocktail
Volnay*	100 m ²	80	90
Meursault*	50 m ²	30	40
Pommard	30 m ²	Rectangle 20	15
*Les 2 salons	150 m ²	100	130



Conditions générales de vente



MENU

Ce document n'est pas un catalogue figé. **Nous pouvons réaliser, pour vous, une prestation sur-mesure, en fonction de vos goûts, de la saison ou de votre budget.** Notez que les propositions présentes au sein de ce document peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements.

N'hésitez pas à nous transmettre le plus rapidement possible vos choix de menu commun à l'ensemble des convives (ainsi que les éventuels régimes spéciaux) afin que nous puissions tout mettre en œuvre pour la réussite de votre réception. Nous vous demandons de bien vouloir passer commande au plus tard 12 jours à l'avance en nous indiquant le choix de menu commun à l'ensemble des participants et le nombre de convives.

En fonction de saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles.

CONFIRMATION

Sans nouvelles de votre part au-delà de la date d'option définie, nous considérons que vous ne donnez pas suite à nos propositions.

FACTURATION

Etant donné l'achat de nos produits et l'engagement de nos effectifs, la confirmation du nombre de convives doit être effectuée **PAR ECRIT** au plus tard **7 jours** à l'avance. Ce chiffre sera retenu par la comptabilité pour établir votre facture finale, toute annulation, passé cette date, ne pourra être prise en considération. La réservation sera définitive à la réception d'une confirmation écrite accompagnée des arrhes de 50 % du montant total de la facture estimée.

MOBILIER

30 tables rectangles 140 x 68 cm - hauteur 72 cm

4 tables demi-lune 136 x 68 cm - hauteur 72 cm

10 tables rondes diamètre 180 cm pour 10 personnes / table - hauteur 72 cm

Mobilier supplémentaire (mange-debout, etc.) en supplément, sur devis

Mobilier différent (autres chaises, etc.) : sur devis

Conditions de vente en salon privé



Minimum de commande : à partir de 20 personnes.

Notre prestation comprend :

- La vaisselle (blanche), les couverts adaptés au menu choisi
- La verrerie sur la base d'un verre à eau, 2 verres à vin et 1 flûte
- Le nappage & serviettes (tissu blanc)
- Le pain (pain individuel en début de repas puis baguette)
- Le service jusqu'à 17h00 pour les déjeuners et 00h00 pour les dîners
- La mise à disposition d'un salon privatif pour un minimum de 40 personnes (en deçà : prévoir un supplément de 120 € / serveur)
- Le mobilier tel que décrit page précédente

ATTENTION

Nous demandons une caution de 500 € pour la salle de réception. Etat des lieux avant et après ma manifestation. La caution sera restituée à l'issue de la manifestation si le salon est rendu dans l'état dans lequel il vous a été attribué. Toute dégradation sera facturée.

Les suppléments à prévoir :

- La location du salon privatif : 150 € pour la salle de 50 m² / 210 € pour la salle de 100 m / 360 € pour les deux salles.
- Lorsque le client souhaite apporter son vin, il doit prévoir un supplément pour les droits de bouchon (7 € / col – bouteille 75 cl ou 14 € / col pour les magnums ou alcools forts).
- Les heures supplémentaires de service : 33 € par serveur / cuisinier et par heure supplémentaire au-delà de 17h00 pour les déjeuners et 00h00 pour les dîners. (Compter en moyenne 1 serveur pour 25). NB. Toute heure entamée est facturée.
- Si le service est terminé et que vous souhaitez conserver la salle, au-delà de 17h pour les déjeuners ou minuit pour les dîners, un membre du personnel doit obligatoirement être présent. Le tarif est de 33 € / heure.
- Pour les apéritifs et cocktails dans le jardin, le mobilier et les structures d'abris sont à prévoir en supplément. Sur devis.
- Les éventuelles dégradations de matériel, mobilier, lieux, seront facturées. Un état des lieux sera effectué à votre arrivée et à votre départ.
- Piste de danse parquet chêne : 390 €

En option, sur devis :

- Les fleurs
- La décoration
- La vaisselle supplémentaire (pour toute location s'ajoutant à la vaisselle prévue pour le service de nos mets).
- Demande de verres supplémentaires : à partir de 0.40 € / verre.
- Demande de mobilier supplémentaire ou autre mobilier : sur devis.

Forfaits vins & boissons



Forfait 'Softs' : 4.50 € / personne

Eaux minérales plates et gazeuses | Café

Forfait 1: 11.50 € / personne

Chardonnay, Doudet-Naudin

Pinot Noir, Doudet-Naudin

Eaux minérales plates et gazeuses | Café

Forfait 2 : 14.50 € / personne

Chardonnay 2016, Lequin Colin

Hautes Côtes de Beaune 2014, André Goichot

Eaux minérales plates et gazeuses | Café

Forfait 3 : 16.50 € / personne

Saint-Véran 2013, Henry Fessy

Hautes Côtes de Nuits 2014 'Les Dames Huguettes', René Lamy

Eaux minérales plates et gazeuses | Café

Prix par personne, sur la base d'une bouteille de vin de 75 cl de chaque couleur pour 6 personnes
Et sur la base d'une bouteille d'eau pour 3 personnes (plate et gazeuse confondues)
Au-delà du quota, facturation des bouteilles supplémentaires selon tarif en vigueur.
Les millésimes et références sont susceptibles d'être modifiés en cours d'année



Apéritifs



Nos apéritifs sont communs à l'ensemble des convives

Nous prévoyons 1 btl d'eau plate, 1 btl d'eau gazeuse, 1 btl de Coca Cola, 1 btl de jus d'orange
Service en buffet ou à table.

Au-delà du quota, facturation des bouteilles supplémentaires selon tarif en vigueur.

APERITIF KIR : 6.50 € ttc / pers.

Kir (Bourgogne Aligoté & Crème de cassis)

Sur la base d'un verre / pers.

Gougères (3/pers.)

APERITIF CREMANT : 7.50 € ttc / pers.

Crémant de Bourgogne (Brut et/ou Rosé)

Sur la base d'une flûte / pers.

Gougères (3/pers.)

APERITIF CHAMPAGNE : 13 € ttc / pers.

Champagne Brut

Sur la base d'une flûte / pers.

Gougères (3/pers.)

OPTIONS COMPLEMENTAIRES

Gougères (3/pers) : 1.50 €

Dés de comté (3/pers) : 2 €

Dés de jambon persillé (3/pers.) : 2 €



Apéritifs



APERITIF 1 6.40 € TTC / pers.

4 pièces salées / pers.

Blini de saumon fumé et crème d'aneth fouettée
Bavarois de foie gras à la griotte sur son pain d'épices
Roulé de tomates et fromage frais
Cocktail avocat et crevettes aux agrumes

APERITIF 2 9.60 € TTC / pers.

6 pièces salées / pers.

Blini de saumon fumé et crème d'aneth fouettée
Bavarois de foie gras à la griotte sur son pain d'épices
Roulé de tomates et fromage frais
Cocktail avocat et crevettes aux agrumes
Wrap de thon citronné à l'aneth
Pannequet de poulet grillé aux herbes fraîches

APERITIF 3 12.80 € TTC / pers.

8 pièces salées / pers.

Blini de saumon fumé et crème d'aneth fouettée
Bavarois de foie gras à la griotte sur son pain d'épices
Roulé de tomates et fromage frais
Wrap de thon citronné à l'aneth
Cocktail avocat et crevettes aux agrumes
Petit chausson farci de poulet rôti aux herbes
Pics pruneau et bacon grillé
Bouchée aux escargots en persillade

OPTIONS COMPLEMENTAIRES

Gougères (3/pers) : 1.50 €

Dés de comté (3/pers) : 2 €

Dés de jambon persillé (3/pers.) : 2 €



Cocktails



A NOTER : Les cocktails sont réalisables à partir de 20 personnes minimum

Les assortiments que vous pourrez déguster sont composés par notre Chef à base de produits frais.

Ainsi, nous nous réservons le droit de remplacer certaines pièces par d'autres, en fonction de la saison et des approvisionnements, pour une garantie de fraîcheur irréprochable.

COCKTAIL 'LES CHARMES'

14 PIÈCES FROIDES - 23 € TTC / pers.

9 pièces salées froides / pers

Blini au saumon fumé et crème d'aneth fouettée

Bavarois de foie gras à la griotte sur son pain d'épices

Roulé de tomates et fromage frais

Cocktail avocat et crevettes aux agrumes

Brochette de jambon fumé et fruit frais

Toast de magret de canard fumé et compotée d'oignons au cassis

Wrap de thon citronné à l'aneth

Petit chou à la crème de Roquefort, noix et saumon fumé

---&---

5 pièces sucrées / pers

Mini crème brûlée à la vanille

Verrine de salade de fruits frais à la menthe

Tartelette au citron meringué

Opéra au chocolat

Macaron



Cocktails



COCKTAIL 'LES SARMENTS' **15 PIECES - 25 € TTC / pers.**

6 pièces salées froides / pers.

Cocktail avocat et crevettes aux agrumes
Bavarois de foie gras à la griotte sur son pain d'épices
Parfait de saumon gravelax en tartare, espuma d'aneth
Roulé de tomates et fromage frais
Mini bun's de rillettes, condiments croquants
Wrap de thon citronné à l'aneth

---&---

4 pièces salées chaudes / pers.

Brochette de saumon mariné aux cinq baies
Emincé de poulet au curry, riz Madras
Magret de canard aux baies de cassis, embeurrée de céleri
Bouchée aux escargots en persillade

---&---

5 pièces sucrées / pers.

Mini crème brûlée à la vanille
Tartelette au citron meringué
Tiramisu au Marsala
Mini éclair chocolat et café
Tartelette amandine au cassis



Cocktails



COCKTAIL '♥ BOURGOGNE' 17 PIECES - 27.50 € TTC / pers.

Gougères traditionnelles au comté, pointe de muscade

L'espace du charcutier :

Dés de jambon persillé de Bourgogne

Toast de magret de canard fumé & compotée d'oignons au cassis

Mini brochette de jambon cru & raisins frais

Pâté en croûte

Petits plats chauds cuisinés :

Cassolette d'escargots au Chablis, fricassée des bois

Fricassée de poulet fermier, crémeuse à la moutarde

Poisson blanc au Chardonnay, julienne aux trois légumes

Dés de jambon à l'os, sauce Meurette

Le coin du fromager :

Epoisses sur pain d'épices

Bouchée au Brûlat Savarin

Dés de comté

Les gourmandises :

Mini crème brûlée au pain d'épices

Verrine de poire pochée au vin rouge épicé

Tartelette amandine au cassis

Panna Cotta au coulis de cassis

Snobinette au chocolat et griotte



Cocktails



COCKTAIL 'SHOWVINS'

18 PIECES - 35 € TTC / pers.

Les pièces froides :

Petit chou à la crème de Roquefort, noix et saumon fumé
Chair de crabe, céleri boule et pomme verte
Parfait de saumon Gravelax en tartare, espuma d'aneth
Bavarois de foie gras à la griotte sur son pain d'épices
Roulé de tomates et fromage frais
Verrine de potimarron froid et crevette marinée au curry
Toast de magret de canard fumé et compotée d'oignons au cassis

Petits plats chauds cuisinés :

Foie gras frais poêlé, sauce vin rouge & raisins
Mini burger à l'Epoisses
Wok de légumes & crevettes
Cassolette d'escargots au Chablis, fricassée des bois
Fricassée de volaille fermière et morilles

Les gourmandises :

Tartare d'ananas aux épices douces
Mini baba au rhum
Petits fours pâtisseries (mini éclairs, mini religieuses, choux, opéra au chocolat, macarons)
Bouchons au chocolat et griotte
Mini tartelettes variées (citron, framboise, chocolat)



Menus



Le choix de menu est commun à l'ensemble des convives et doit nous être communiqué au plus tard 12 jours avant la date du repas.

A NOTER : Les menus sont réalisables à partir de 20 personnes minimum

MENU ' ♥ BOURGOGNE'

26 € TTC / pers. entrée + plat + dessert

30 € TTC / pers. entrée + plat + fromage + dessert

Entrées

Jambon persillé de Bourgogne et ses condiments craquants

Œufs Meurette traditionnels, croûtons aillés

Vol au vent d'œuf poché, crèmeuse forestière

Terrine de canard au poivre vert, compotée d'oignons au cassis, brisures de noisettes

Plats

Bœuf bourguignon façon Parmentier, réduction au Pinot Noir et petits oignons

Suprême de poulet fermier Gaston Gérard, gratin comtois

Cuisse de canard, sauce aux sarments de vigne

Fromages

Assiette de deux fromages régionaux | Noix et raisins secs

Croustillant à l'Epoisses et mesclun

Desserts

Crème brûlée au pain d'épices

Vacherin au cassis, coulis de fruits rouges

Crumble pommes et fruits rouges

Craquelin au chocolat, crème anglaise



Menus



MENU 'ROMANEE'

32 € TTC / pers. entrée + plat + dessert

36 € TTC / pers. entrée + plat + fromage + dessert

45 € TTC / pers. entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Entrées

Carpaccio de Saumon gravelax mariné aux baies roses et citron confit

Crème de petits pois, espuma de lard et chips de pancetta

Escarlots à la crème d'ail, fondant de poireaux et son allumette en persillade

Tarte fine à la tomate, fromage frais à l'huile de pépins de raisins, copeaux de jambon cru & salade

Poissons

Biseau de saumon farci aux écrevisses, sauce Armoricaïne

Dos de Lieu Noir rôti au thym frais, sauce vierge

Cassolette de poissons et son jus de crustacées, julienne de légumes

Viandes

Ballotine de mignon de porc farci aux champignons forestiers et son jus réduit

Suprême de volaille fermière à l'ancienne

Paleron de bœuf confit au vin rouge

Garnitures

Tian de légumes ou Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches ou

Gratin dauphinois à l'Epoisses ou Légumes de saison ou Riz aux petits légumes

Fromage

Assiette de deux fromages régionaux, bouquet de mesclun

Faiselle individuelle au coulis de fruits rouges

Desserts

Ananas rôti, espuma de coco, coulis de caramel

Tartelette à la crème de chocolat, chantilly vanillée

Bavarois vanille, caramel, et son coulis

Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges



Menus



MENU ' LES VENDANGES '

36 € TTC / pers. entrée + plat + dessert

42 € TTC / pers. entrée + plat + fromage + dessert

49 € TTC / pers. entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Entrées

Dôme de gambas aux petits légumes, coulis de tomates émulsionné

Bouchée fine aux champignons et son escalope de foie gras

Millefeuille de chair de crabe, céleri boule et pomme verte & agrumes

Poissons

Merlu poché à l'estragon et sa duxelles de légumes, crème citronnée

Délice de saumon à l'échalote sur son lit d'épinards frais

Soufflé de poisson aux écrevisses, fondue de poireaux

Viandes

Roulé de bœuf façon Rossini et son jus réduit (Paleron)

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique

Longe de veau braisée à l'orange et carottes

Fromage

Planche de trois fromages individuels par table

Petite bouchée au pain d'épices à l'Epoisses

Desserts

Crème brûlée au cassis de Bourgogne et son sorbet

Entremet opéra et ses copeaux de chocolat, crème anglaise

Salade de fruits rouges et ses billes de meringue (suivant saison)



Menus



MENU ' LES CEPAGES '

42 € TTC / pers. entrée + plat + dessert

49 € TTC / pers. entrée + plat + fromage + dessert

55 € TTC / pers. entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Entrées

Lingot de foie gras au pain d'épices et sa gelée d'abricot (selon la saison)

Tarte fine de saumon fumé aux herbes fraîches et fromage frais

Poissons

Brochette de St-Jacques au curry sur sa fondue de poireaux

Biseau de bar farci aux petits légumes frais et son émulsion de citron à l'aneth

Viandes

Mignon de porc cuit à basse température farci aux Morilles et son jus réduit

Tournedos de Rumsteck Angus à l'échalote confite

Médaille de veau aux girolles

Fromage

Planche de trois fromages individuels affinés par table

Bouchée au pain d'épices à l'Epoisses, bouquet de mesclun

Desserts

Assortiment de mignardises sur la base de 4/pers

Tartelette chocolat noir et son duo de framboise

Nage de rhubarbe, biscuit génoise, crème pâtissière, fruits frais & tuile aux amandes

Sabayon de Crémant aux fruits de saison



Menus



MENU ' CHAMBERTIN '

49 € TTC / pers. entrée + plat + dessert

56 € TTC / pers. entrée + plat + fromage + dessert

59 € TTC / pers. entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Mise en bouche : 5 €

Velouté de butternut au parfum vanillé

Cassolette d'escargots à la crème d'ail

Pépité de foie gras, chutney de cassis sur pain d'épices

Entrées

Bouchée de St-Jacques aux dés de chorizo

Vol au vent de champignons et son escalope de foie gras poêlé

Poissons

Médaille de Lotte, saveur safranée

Filet de Turbo au sabayon de Champagne

Viandes

Magret de canard à la bourguignonne

Médaille de veau farci aux trompettes, jus réduit à l'orange et romarin

Fromage

Planche de quatre fromages affinés individuels par table

Desserts

Millefeuille renversé caramel beurre salé

Entremet framboise, passion et son craquant chocolat blanc

Omelette Bourguignonne au cassis, pain d'épices et Marc, coulis de fruits rouges



Menus



MENU 'VEGAN'

25 € TTC / pers. entrée + plat + dessert

Entrées

Tartare de légumes croquants marinés aux agrumes

Salade de quinoa et légumes croquants

Plats

Tagliatelles de légumes, tofu snacké

Wok de riz sauté aux légumes du sud épicés

Desserts

Mi-cuit chocolat

Salade de fruits de saison

Ce menu ne contient pas de viande, pas de poisson, pas de fruits de mer, pas d'œufs, pas de produits laitiers, pas de fruits à coques, pas de gluten.



Buffets



A NOTER : Les buffets sont réalisables à partir de 20 personnes minimum

LE MACHON

24 € TTC / pers.

Le mâchon se grignote debout, sans couverts.

Gougères

Dés de jambon persillé

Pics de rosette

Chiffonnade de Jambon cru

Salade de pommes de terre aux lardons en verrine

Tartines de rillettes

Terrine de campagne et compotée d'oignons confits

Saucisson

Pâté en croûte

Dés de volaille à l'estragon

Gratons

---&---

Dés de Comté

---&---

Assortiment de pains

---&---

Mini éclair chocolat et café

Mini brochette de fruits frais

Opéra



Buffets



BUFFET FROID 'PINOT NOIR'

28 € TTC / pers.

Entrées | LE TOUT

Salade Xochimilco | pomme de terre, avocats, radis, câpres, tomates, oeufs |

Salade Louisiane | crevettes, maïs, concombre, herbes fraîches |

Salade Saint Jean | haricots verts, petits pois, artichaut, concombre, cornichons, herbes fraîches |

Jambon persillé de Bourgogne

Rillettes

Résistance | LE TOUT

Filet de volaille rôtie à l'estragon

Rôti de porc au romarin et gelée d'Aligoté

Terrine de poissons accompagnée de sauce aux herbes

Fromages | LE TOUT

Assortiment de 3 fromages affinés

Desserts | LE TOUT

Mousse au chocolat du Chef

Tarte aux fruits de saison

Crème caramel à l'ancienne



Buffets



BUFFET CHAUD 'La Bourgogne se met en scène'
33 € TTC / pers.

Entrées | LE TOUT

Salade du Vendangeur | frisée, tomates cerises, lardons, croûtons, raisins frais |

Chou rouge émincé très fin en vinaigrette, aux lardons fumés et aux raisins secs

Salade Bressanne | riz, poulet de Bresse, tomates, maïs, comté |

Pâté en croûte

Jambon persillé de Bourgogne

Jambon cru

Terrine de campagne

Ballottine de poissons en gelée d'Aligoté

Résistance, plat chaud servi en Chaffing Dish | AU CHOIX lors de la commande

Traditionnel bœuf Bourguignon, garniture grand-mère

OU

Escalope de saumon, sauce à l'ancienne au vin blanc, champignons et petits oignons confits

Fromages | LE TOUT

Plateau de deux fromages affinés (Epoisses & Comté), noix et raisins secs

Desserts | LE TOUT

Entremet au cassis et pain d'épices

Clafoutis aux cerises

Crème caramel à l'ancienne aux œufs frais

Mousse au chocolat et éclats de noisette



Buffets



BUFFET CHAUD 'CHARDONNAY'

38 € TTC / pers.

Entrées | LE TOUT

Salade Hollandaise | pommes de terre, pommes, saumon fumé, saumon frais |

Salade Indienne | riz, poivrons, tomates, ananas, blanc de poulet, curry |

Salade Exotique | pamplemousse, tomate, maïs, cœur de palmier, avocat |

Avocats Florida | avocat, crevettes, concombres, céleri branche |

Jambon persillé de Bourgogne

Rosette

Saumon froid en Bellevue, farci aux petits légumes

Œufs mimosa

Résistance, plat chaud servi en Chaffing Dish | AU CHOIX lors de la commande

Suprême de volaille fermière, sauce moutarde

OU

Dos de Lieu Noir rôti au thym frais, sauce vierge

Fromages | LE TOUT

Plateau de cinq fromages affinés

Fromage blanc et ses assaisonnements

Desserts | LE TOUT

Salade de fruits frais à la menthe

Tarte aux pommes

Crème caramel à l'ancienne

Craquelin au chocolat, crème anglaise



Buffets



BUFFET FROID 'LES VIGNES'

43 € TTC / pers.

Entrées | LE TOUT

Salade Hollandaise | pommes de terre, pommes, saumon fumé, saumon frais |
Salade Lapérouse | artichauts, tomates, haricots verts, jambon, olives noires, laitue |
Salade Geisha | tomates, germes de soja, carottes râpées, pamplemousse, crevettes, surimis |
Salade Saint Jean | haricots verts, petits pois, artichaut, concombres, cornichons, herbes fraîches |
Le bol du Maraîcher | crudité du moment |
Jambon persillé de Bourgogne
Rillettes
Rosette
Jambon cru
Pâté en croûte

Résistance, plats froids | LE TOUT

Bœuf Charolais rôti, légère gelée au Pinot Noir
Poulet fermier rôti aux herbes, gelée à l'estragon
Ballottine de saumon en 'Bellevue' farcie aux petits légumes, sauce 'Caviarine'
Œufs Arlequins à la Russe

Fromages | LE TOUT

Assortiment de cinq fromages affinés
Fromage blanc et ses assaisonnements

Desserts | LE TOUT

Salade de fruits frais à la menthe
Craquelin au chocolat, crème anglaise
Bavarois aux fruits rouges, coulis de fruits
Entremet fondant aux poires et caramel, sauce caramel
Charlotte aux fruits rouges



Buffets



BUFFET CHAUD 'LA FERME AUX VINS'
54 € TTC / pers.

Entrées | LE TOUT

Salade Shanghai | pommes de terre, pommes, vermicelle chinois, jambon, concombre, carotte, poireaux |

Avocats Florida | avocats, crevette, concombres, céleri branche |

Carabeen Ananas | ananas, pamplemousse, céleri branche, pomme, amandes |

Saumon en Gravelax, chantilly à l'aneth

Terrine de poissons accompagnée de sauce Caviarine et sauce aux herbes

Tourte de canard au foie gras & mesclun à l'huile de noisette

Plateau de charcuteries (Jambon persillé, Rillettes, Rosette, Jambon cru)

Bœuf Charolais rôti, légère gelée au Pinot Noir

Mosaïque de volaille rôtie à l'estragon

Résistance, plat chaud servi à l'assiette | AU CHOIX lors de la commande

Médaille de veau, crémeuse aux champignons

OU

Magret de canard aux baies de cassis

OU

Biseau de saumon farci aux écrevisses, sauce Armoricaïne

Fromages | LE TOUT

Assortiment de cinq fromages affinés | Noix, raisins secs, figues séchées, noisettes

Pains variés assortis (céréales, noix, campagne, etc)

Fromage blanc et ses assaisonnements

Desserts | LE TOUT

Tarte aux pommes

Crème caramel à l'ancienne

Salade de fruits frais à la menthe

Craquelin au chocolat, crème anglaise

Bavarois aux fruits rouges, coulis de fruits

Entremet fondant aux poires et caramel, sauce caramel

Charlotte aux fruits rouges



Les Options complémentaires



ANIMATIONS – live cooking

Découpe de jambon : 1 cuisinier à 33 € / heure + les mets à partir de 7 € / pers (jambon bellota Lomo et Chorizo)

Bar à huîtres : 1 cuisinier à 33 € / heure + les mets à partir de 8 € / pers (perles de citron et échalotes)

Bar à Foie gras : 1 cuisinier à 33 € / heure + 8 € / pers (foies gras nature ou pain d'épices, variétés de toasts et de chutney)

Découpe de saumon 1 cuisinier à 33 € / heure + les mets à partir de 6 € / pers (Saumon marinée à l'aneth servis sur son petit blinis à l'aneth)

Plancha : 140 € + 1 cuisinier à 33 € / heure d'animation devant les convives + les mets à partir de 8 € / pers (assortiment de mini brochettes bœuf, volaille, saumon)

Bar à Hot Dog : 95 € + 1 cuisinier à 33 € / heure d'animation devant les convives + les mets à partir de 3 € / pers

Œufs en meurette : 1 cuisinier à 33 € / heure + 5 € / pers

Crêpes : 95 € + 1 cuisinier à 33 € / heure d'animation devant les convives + les mets à partir de 3 € / pers

Fontaine à chocolat : 140 € + 1 cuisinier à 33 € / heure d'animation devant les convives + les mets à partir de 4 € / pers (Madeleines, guimauve, fruits frais)

Bar à mignardises (4/pers) : 6,40 € / pers

Candy Bar: 3 € / pers

TROUS BOURGUIGNON

Sorbet poire & Marc de Bourgogne : 4.50 €

Sorbet Marc, vieux Marc de Bourgogne et meringue italienne : 5.50 €

Sorbet cassis & Crémant de Bourgogne : 4 €

BUFFET DE DESSERTS + 6 € / pers sur le tarif du menu

Tarte au citron meringué / Ile flottante / Salade de fruits frais à la menthe / Craquelin au chocolat, crème anglaise / Bavarois aux fruits rouges, coulis de cassis / Entremet fondant aux poires et caramel, sauce caramel / Charlotte aux fruits rouges / Mini crèmes brûlées au pain d'épices

Assortiment sur la base de 3 parts de dessert / pers.



Les Banquets De La Ferme Aux Vins



Restaurant-Traiteur La Ferme Aux Vins
9, rue Yves Bertrand Burgalat - 21200 Beaune
03.80.22.46.73
www.lafermeauxvins.com
info@lafermeauxvins.com

