



La ferme auberge de Souastre « Le Gourmet Champêtre »

Vous propose ses menus « jours fériés »

du 8 JANVIER au 25 MARS 2012

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION AU 03 21 22 69 87

Dimanche 8 Janvier

*Velouté de potiron
Ficelle picarde
Rôti de porc au beurre de moutarde
Galette des rois*

Dimanche 15 Janvier

*Potage velouté
Bouchée à la reine
Poule au pot
Crème brûlée à la chicorée*

Dimanche 22 Janvier

*Jardinière de saison
Aumônière et sa fondue de légumes
Poulet sauce à l'échalote
Carte aux pommes*

Dimanche 29 Janvier

*Velouté choux et carottes
Flamiche aux poireaux
Coq à la bière
Carte au libouli
ou à la compote*

Dimanche 05 Février

*Jardinière de saison
Flamiche aux oignons
Dinde rôtie
Les 3 chocolats*

Dimanche 12 Février

*Velouté de tomates
Flamiche au maroille
Poulet au cidre et aux oignons
Carte aux noix et sa glace*

Dimanche 19 Février

*Jardinière de saison
Ficelle picarde
Carbonate flamande
Carte poire chocolat*

Dimanche 26 Février

*Potage fermier
Bouchée à la reine
Lapin à la moutarde
Carte au sucre et sa glace*

Dimanche 4 Mars

*Velouté de potiron
Aumônière et sa fondue de légumes
Poulet sauce à l'échalote
Gâteau aux fruits*

Dimanche 11 Mars

*Velouté de tomates
Ficelle picarde
Dinde rôtie
Carte au libouli
ou à la compote*

Dimanche 18 Mars

*Jardinière de saison
Flamiche aux poireaux
Rôti de porc au beurre de moutarde
Les 3 chocolats*

Dimanche 25 Mars

*Jardinière de saison
Flamiche au maroille
Coq au vin*

Prix net: 20.00 €

service et visite ferme musée compris (boisson non comprise)
Tarifs enfants: 6 à 12 ans, une seule entrée au choix: 12 €

Moins de 6 ans, plat et dessert: 9 €

Suppléments:

Salade du jardin: 1,50 € / personne

Fromages régionaux : 4 € / personne

Pour vos repas de famille, demandez notre plaquette spéciale avec un choix élargi de menus.

14, rue de Bienvillers - 62111 SOUASTRE - Tél / fax: 03 21 22 69 87

Courriel: choquetjm@wanadoo.fr - Site: www.fermedesouastre.com