

Nos apéritifs et autres boissons:

Perlé de groseille: 4,30 €

Cocktail du Gourmet Champêtre: 4 € (cidre fermier, cassis, eau de vie de pomme)

Pour un deuxième passage de cocktail, la carafe de 1 litre: 20 €

Pommeau maison: 3,50 €

Kir au cidre, vin de noix maison: 3 €

Pour votre information, nos tarifs de vin sont compris entre 12 et 24,50 € la bouteille de 75 cl. Exemple: Muscadet de Sèvre et Maine: 15,50 €; Corbière rouge: 12 €; Bordeaux «Château Lamothe»: 17,50 €; Côtes du Rhône: 13 €.

Sorbet pomme-calva: 4 € / café: 1,45 €

Pour toutes réservations, merci de confirmer la date, le nombre de personnes et le choix du menu accompagné d'un chèque d'acompte d'environ 30 %. Il vous faudra confirmer le nombre définitif de participants 48 heures avant la date retenue, par courrier, mail. Ce nombre définitif vous sera facturé.



Et profitez, avec votre famille, de la **visite gratuite** de notre musée vivant de la vie rurale, avec ses centaines d'objets et d'outils d'autrefois, ses animaux de la ferme, ses ânes et chevaux Boulonnais, son potager etc...

Le Gourmet Champêtre

Ferme auberge-ferme musée-ferme pédagogique

14 rue de Bienwillers

62111 SOUASTRE

Tél : 03 21 22 69 87

Courriel: choquetjm@wanadoo.fr

www.fermedesouastre.com



Le Gourmet Champêtre

« Saveurs et Plaisirs d'antan »

Pour réussir vos repas de famille:
Anniversaires, baptêmes,
Communions, retraites etc...



un cadre exceptionnel pour passer
une journée inoubliable !

Nos menus à **20 €**, service et TVA compris
(boisson non comprise) (tarifs 2012)

Menu identique
pour le groupe, à
définir lors de la
réservation

1ère entrée:

~ Jardinière de saison

(crudités + terrine maison + œuf)

~ Nos veloutés : carotte, tomate, potiron...

2ème entrée:

Aumônière et sa fondue de légumes/
bouchée à la reine/ ficelle picarde/
flamiches (oignons, poireaux, courgettes ou
maroille).

Plat principal:

Poulet gratiné/ poulet au cidre et aux
Oignons/ coq à la bière/ potjevlesch/ rôti de
porc au beurre de moutarde/ rôti au cidre/
canard sauce au poivre/ carbonate Flamande.

Dessert:

Tarte (aux fruits, au liboulli ou à la
compote)/ clafoutis/ crème brûlée à la
Chicorée/ gâteau maison/ crumble.

SUPPLEMENTS:

Salade du jardin: **1,50 €**

Plateau de fromages régionaux: **4 €**

Nappes blanches: **1 € / personne**

Menus enfants :

Entrée, plat, dessert: 12 €

Plat, dessert: 9 €

Exemple: Assiette de charcuterie, poulet fermier ou
steak haché/ frites, gâteau ou glace.



Si vous désirez améliorer votre repas:
(avec suppléments, tarifs 2012)

Entrée:

~ Nos Veloutés: -endives, choux fleurs, champignons: **+ 1€**

- asperges: **+ 1,50 €**

~ Médaillon de saumon froid et sa garniture/ Truite fumée* et
ses toasts/ Melon-jambon de Parme/ avocat au crabe et sa
garniture/ Salade de truite fumée*: **+ 2 €**

~ Pavé de saumon ou de truite* chaud et sa sauce à l'oseille/
Coquille de poissons et St Jacques/ Feuilleté au chèvre, tomates
et miel/ Quiche au saumon et au chèvre: **+ 2 €**



Plat principal:

~ Pintade au calva, langue de boeuf: **+ 1,50 €**

~ Pavé d'autruche, de cerfs, tournedos, gigot d'agneau,
noix de veau: **+ 3 €**

Accompagnement salade:

Terrine maison ou rôti de porc froid: **+ 1 €**

Dessert: Gâteau maison personnalisée,
supplément décoration: ~~+ 1,50 €~~ **OFFERT**



* Truite provenant de la pisciculture du domaine du Mont St Vaast à Anzin St Aubin