

## Nos apéritifs :

Cocktail du Gourmet Champêtre: 5,50 € (cidre fermier, cassis, eau de vie de pomme)

Pour un deuxième passage de cocktail, la carafe de 1 litre: 31,50 €

Pommeau maison: 5 €

Kir au cidre, vin de noix maison, hydromel: 4,50 €

\*\*\*\*\*

Sorbet pomme-calva: 6 € / café: 1,95 €

Supplément après 18h (et minuit repas du soir): 1 € / personne / heure

Supplément nappes blanches: 2 € / personne



Pour vous et votre famille, la visite de notre musée vivant de la vie rurale est gratuite, avec ses centaines d'objets et d'outils d'autrefois, ses animaux de la ferme, ses ânes et chevaux Boulonnais, son potager etc... **Profitez-en !**

*Le Gourmet Champêtre*

Ferme auberge - ferme écomusée - ferme pédagogique

14 rue de Bienvillers

62111 SOUASTRE

Tél : 03 21 22 69 87 ou 07 61 92 75 36

Courriel: choquetjm@wanadoo.fr

Suivez notre actualité sur Facebook

[www.fermedesouastre.com](http://www.fermedesouastre.com)



# Le Gourmet Champêtre

« Saveurs et Plaisirs d'antan »

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



Un cadre exceptionnel pour passer  
une journée inoubliable !

# Menu à 25 € (tarifs 1er janvier 2023), entrée + plat + dessert

## Nos entrées au choix:

Ficelle picarde  
Flamiche aux oignons  
Flamiche aux courgettes, tomates, basilic  
Flamiche aux poireaux  
Bouchée à la reine  
Aumônière garnie ( fondue de légumes, poulet et crêpe)  
Jardinière de saison ( crudités, terrine maison et oeuf)  
Potages divers

## Nos plats au choix

Poulet gratiné sauce échalotes  
Poulet au cidre  
Coq à le bière  
Potjevlesh  
Rôti de porc sauce moutarde ou maroille  
Rôti de porc au cidre

## Nos dessert au choix

Gâteau maison ( framboisier, fraisier, poire chocolat)  
Tarte au liboulli  
Tarte aux fruits  
Mousse au chocolat  
Clafoutis

## Suppléments:

Salade du jardin ( à volonté): 2,50 €  
Plateau de 6 fromages régionaux: 5,90 €

## Plats avec suppléments pour vos réunions de famille:

sur réservation

### Entrées avec suppléments

Veloutés d'asperges: + 2 €  
Pavé de truite\* chaud et sa sauce à l'oseille: + 3,20 €  
Coquille de poissons St Jacques: + 3,20 €

### Plat principal avec suppléments

Pintade au calva: + 2,40 €  
Canard sauce poivre: + 2,40 €  
Pavé de tournedos: + 5,50 €  
Gigot d'agneau: + 5,00 €  
Noix de veau: +4,30 €

**Pour vos réunions familiales, supplément après 18h (pour les repas du midi) ou après minuit ( pour les repas de soir) de 1 €/personne/heure**

### Dessert avec suppléments

Gâteau maison personnalisé avec décorations ( fraisiers, framboisiers, poires-chocolat): + 0,50 €

