

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



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 !

Notre menu de base à 25 €

(Service et TVA compris, boisson non comprise, tarifs 2023)

*Entrée:

Jardinière de saison (crudités + terrine maison + œuf) / veloutés (carotte, tomate, potiron...) / aumônière (crêpe et fondue de légumes, poulet) / bouchée à la reine/ ficelle picarde/ flamiches (oignons ou poireaux ou courgettes ou maroille).

*Plat principal:

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

*Dessert:

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

SUPPLEMENTS:

Deuxième entrée: 4 €

Salade du jardin (à volonté): 2,50 €

Plateau de fromages régionaux (à volonté): 5,90 €

Duo de fromages et sa salade verte: 5,50 €

Menus enfants :

Entrée, plat, dessert: 12,80 €

Plat, dessert: 9,90 €

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

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



Si vous désirez améliorer votre menu:

(avec suppléments, tarifs 2023)

*Entrée (selon saison):

~ Nos Veloutés: -endives, choux fleurs : + 1,50 €

- asperges: + 2 €

~ Coquille de saumon froid et sa garniture/ Melon-jambon de Parme/ avocat au crabe et sa garniture / Salade de truite fumée*: + 3,20 €

~ 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: + 3,20 €



Plat principal:

~ Pintade au calva, canard sauce au poivre : + 2.40 €

~ Pavé de tournedos: + 5,50 €

~ Gigot d'agneau, noix de veau: + 5,00 €

*Dessert: Gâteau maison personnalisé (fraisier en saison, framboisier, poire chocolat):
supplément décoration: + 0,50 € / personne

