

Nos apéritifs et autres boissons:

Cocktail du Gourmet Champêtre: 4,90 € (cidre fermier, cassis, eau de vie de pomme)

Pour un deuxième passage de cocktail, la carafe de 1 litre: 28 €

Pommeau maison: 4,50 €

Kir au cidre, vin de noix maison, hydromel: 3,90 €

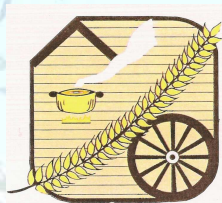
Pour votre information, nos tarifs de vin sont compris entre 12,90 et 26 € la bouteille de 75cl. Exemples: Muscadet de S&M sur lie: 17,90 €; Corbière : 12,90 €; Bordeaux Côtes de Bourg: 18,90 €; Côtes du Rhône: 13,80 €.

Sorbet pomme-calva: 4,90 € / café: 1,75 €

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.

Supplément après 18h (et minuit repas du soir): 27 € / salarié / heure

Supplément nappes blanches: 1,60 € / personne



Le Gourmet Champêtre

« Saveurs et Plaisirs d'antan »

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



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 - crêperie - 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



Un cadre exceptionnel pour passer
une journée inoubliable !

Notre menu de base à 21,50 €

(Service et TVA compris, boisson non comprise, tarifs 2019)

*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: 3,50

Salade du jardin (à volonté): 2 €

Plateau de 6 fromages régionaux (à volonté): 5,20 €

Duo de fromages et sa salade verte: 4,90 €

Menus enfants :

Entrée, plat, dessert: 12,20 €

Plat, dessert: 9,30 €

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 2019)

*Entrée:

~ Nos Veloutés: -endives, choux fleurs, champignons: + 1,20 €
- asperges: + 1,70 €

~ Médaillon de saumon froid et sa garniture/ Melon-jambon de Parme/ avocat au crabe et sa garniture/ Salade de truite fumée*: + 2,60 €

~ 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: + 2,60 €



*Plat principal:

~ Pintade au calva, canard sauce au poivre : + 2 €

~ Pavé de tournedos, gigot d'agneau, noix de veau: + 3,90 €

*Accompagnement salade:

Terrine maison ou rôti de porc froid: + 1,60 €

*Dessert: Gâteau maison personnalisé, supplément décoration: + 2,20 € OFFERT



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