

# MENUS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE DES PAYSANS TRAITEURS « LA FERME DES SAPINS »



ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 16€

## Les entrées - 5€

- \* Verrine crème de potimarron et châtaignes, crumble de fromage de chèvre (végétarien)
- \* Terrine de campagne, pickles de courgette toast sarrasin et graines

## Les plats - 8€

- \* Rôti de porc au foin cuisson lente, purée de coing et gratin de pomme de terre
- \* Tourte aux légumes et fromage de chèvre, crème de lentilles corail épicée (végétarien)

## Les desserts - 3€50 la part

bûche de 4, 6 ou 8 personnes,  
pour 1, 2 ou 3 personnes nous vous proposons des bûche individuelles



- \* La gourmande, Chocolat et châtaigne
- \* La fruitée, pomme et coing
- \* La traditionnelle, crème au beurre café

La majorité des produits utilisés dans nos plats sont d'origine Biologique, ceux qui ne le sont pas sont produits par nos soins ou par des producteurs locaux ayant la même démarche.



Pour commander il vous suffit de nous appeler au :  
06-23-55-44-11  
06-88-02-71-04



# POUR ACCOMPAGNER LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

pensez à commander



## Les plus

- \* Mignardises salées : mini quiche, gougère chèvre, feuilleté aux graines - 3€ les 100g
- \* Mignardises sucrées : sablé viennois, diamant, meringue - 3€ les 100g

## NOUVEAUTE :

- \* Toast pain de mie maison et tartinades (houmous, tomate courge, mousse de foie)  
3€ par personne

Pour commander il vous suffit de nous appeler au :

06-23-55-44-11

06-88-02-71-04

Menus disponible à partir du 18/12/2020 commande  
2 jours avant au plus tard.



