

FORMULES GROUPE SUR RESERVATION

MENU CREPES à 15 € (MINIMUM 15 PERSONNES)

Petite salade verte
Choix de 3 crêpes salées
simples
Choix de 3 crêpes sucrées
simples
Café

MENU CREPES à 20 € (MINIMUM 15 PERSONNES)

Petite salade verte
Choix de 3 crêpes salées
spécialités
Choix de 3 crêpes sucrées
spécialités
Café

MENU CREPES à 25 € (MINIMUM 15 PERSONNES)

Kir breton
Salade verte et toasts
chèvre/chaource
Choix de 3 crêpes salées
spécialités
Choix de 3 crêpes sucrées
spécialités
Café

MENU TRADITION à 25 € (MINIMUM 15 PERSONNES)

Entrée au choix

- Salade ronde des fromages
- Salade nordique (saumon fumé, concombre sauce tatsiki)
- Terrine campagnarde

Plat au choix

- Blanquette de veau
- Bœuf bourguignon
- Fricassée de volaille
- Bavette a l'échalotes

En garniture timbale de riz
sauvage

Dessert

- Tarte tatin
- Fondant chocolat
- Salade de fruits

Café

MENU DECOUVERTE à 32 € (MINIMUM 15 PERSONNES)

Entrée froide au choix

- Foie gras mi cuit
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de saumon

Plat au choix

- Magret de canard
- Rôti de bœuf
- Filet de saumon

En garniture fagots
d'haricots verts lardés,
tomates provençales, pomme
de terre en robe des champs

Dessert

- Tarte tatin
- Fondant chocolat
- Salade de fruits

Café

MENU SAVEURS à 42 € (MINIMUM 15 PERSONNES)

Entrée froide au choix

- Foie gras mi cuit
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de saumon

Plat au choix

- Magret de canard
- Rôti de bœuf
- Filet de saumon

En garniture fagots
d'haricots verts lardés,
tomates provençales, pomme
de terre en robe des champs

Assiette de fromages

Dessert pâtissier

Café

**Possibilité de menus sur mesure pour mariages et banquets
Nous consulter**

FORMULES BUFFETS (20 PERSONNES MINIMUM)

BUFFET CAMPAGNARD à 20 €

Viandes froides ,terrines et charcuteries
paysannes (3 variétés)
Salades composées (2 ou 3 variétés)
Desserts et tartes (2 ou 3 variétés)

BUFFET CAMPAGNARD à 25 €

Terrines et charcuteries paysannes
(3 variétés)
Salades composées (2 ou 3 variétés)
Plateau de fromages
Desserts et tartes (2 ou 3 variétés)

REPAS CHAMPETRE à 25 €

Buffet de salades composées (2 ou 3 variétés)
Cochon rôti à la broche
Buffet de desserts et tartes (2 ou 3 variétés)

REPAS CHAMPETRE à 29 €

Buffet de salades composées (2 ou 3 variétés)
Cochon rôti à la broche
Plateau de fromage
Buffet de desserts et tartes (2 ou 3 variétés)

NOS SALADES à choisir pour les formules BUFFET CAMPAGNARD et REPAS CHAMPETRE

- **TABOULET**
- **SALADE NICOISE** : riz, thon, poivrons, olives et câpres
- **SALADE DE CHAMPIGNONS** : avec tomates cerises, raisins secs, dés de gouda et sauce blanche basilic
- **COLESLAW** : carottes, choux blanc et mayonnaise citronnée
- **SALADE ARDENNAISE** : choux rouge chaud et lardons chauds
- **SALADE PIEMONTAISE** : pommes de terre, oignons, cervelas, saucisses fumées, cornichons et sauce blanche
- **SALADE OCEANE** : blé tendre, thon, surimi, mais et radis
- **SALADE DE HARICOTS VERTS** aux petits oignons : anchois et pommes de terre
- **SALADE FRAICHEUR** : tomates, fêta, fenouil et olives
- **SALADE DE PATES** aux trois couleurs : avec mozzarella, tomates séchées et sauce pesto
- **SALADE TZATZIKI** : concombre à la grecque
- **SALADE ORIENTALE** : rondelles de carottes cuites, ail et cumin
- **SALADE DE CHOUX BLANC** : avec dés de pommes, raisins et sauce blanche citronnée

NOS DESSERTS à choisir pour les formules BUFFET CAMPAGNARD et REPAS CHAMPETRE

- **TARTES** : pomme normande, abricot pistache, chocolat, citron meringuée, fondant chocolat, poire chocolat
- **SALADE DE FRUITS**
- **DESSERTS PATISSIERS** supplément de 4€ sur menu

VIN D'HONNEUR

Trou normand ou Othéen	2,90 €
Pain surprise (40 sandwichs)	40,00 €
Plateau (40 Toasts) suggestion de 6 à 10 pièces par personnes	40,00 €
Saumon sauce tzatziki, terrine campagnarde et océane, andouillette au Chaource, Chaource au miel et noix, chiffonnade de jambon cru & chèvre frais	
Les croq.' légumes (pour 10 personnes)	25,00 €
Choux fleur, carottes, fenouil, tomates cerises, radis rouges, pics & assortiment de sauce	
Plateau dessert (40 pièces) suggestion de 2 à 4 pièces par personnes	40,00 €
Tartelettes citron, caramel au beurre salé, chocolat et noix, chocolat noix de coco	

FERME DE LA RENAISSANCE

www.fermedelarenaissance.com

REPAS

BUFFET CAMPAGNARD 20 €

Viandes froides et
charcuteries paysannes
Salades composées
Desserts

REPAS CHAMPETRE 25 €

Buffet de salades
composées
Cochon rôti à la broche
Buffet de desserts

PAELLA GEANTE 20 €
Ou Bœuf Bourguignon
Ou Blanquette de veau
Desserts

NOS SALADES à choisir pour les formules BUFFET CAMPAGNARD et REPAS CHAMPETRE

- **TABOULET**
- **SALADE NICOISE** : riz, thon, poivrons, olives et câpres
- **SALADE DE CHAMPIGNONS** : avec tomates cerises, raisins secs, dés de gouda et sauce blanche
- **COLESLAW** : carottes, choux blanc et mayonnaise citronnée
- **SALADE ARDENNAISE** : choux rouge chaud et lardons chauds
- **SALADE PIEMONTAISE** : pommes de terre, oignons, cervelas, saucisses fumées, cornichons et sauce blanche
- **SALADE OCEANE** : blé tendre, thon, surimi, mais et radis
- **SALADE DE HARICOTS VERTS** aux petits oignons : anchois et pommes de terre
- **SALADE FRAICHEUR** : tomates, fêta, fenouil et olives
- **SALADE DE PATES** aux trois couleurs : avec mozzarella, tomates séchées et sauce pesto
- **SALADE TZATZIKI** : concombre à la grecque
- **SALADE ORIENTALE** : rondelles de carottes cuites, ail et cumin
- **SALADE DE CHOUX BLANC** : avec dés de pommes, raisins et sauce blanche citronnée

NOS DESSERTS à choisir pour les formules BUFFET CAMPAGNARD et REPAS CHAMPETRE

- **TARTES** : pomme normande, abricot pistache, chocolat, citron meringuée, fondant chocolat, poire chocolat
- **SALADE DE FRUITS**
- **DESSERTS PATISSIERS** supplément de 4€ sur menu

Pour vos choix de salades & desserts

Jusqu'à 26 personnes... 2 variétés
+ de 26 personnes ... 3 variétés

PLATS

Tarif / personne

Hachis parmentier	9.50 €	Bœuf bourguignon, riz	11.50 €
Paëlla	11.50 €	Tartiflette	9.50 €
Blanquette de veau, riz	11.50 €	Lasagne	9.50 €
Cochon rôti à la broche , pomme de terre en robe des champs			12.50 €