

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

03 25 40 45 81

FORMULES REPAS ET PLATS LIVRES

A partir de 20 personnes

Pour vos choix de salades

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

BUFFET CAMPAGNARD 20 €

Viandes froides et
charcuteries paysannes
Salades composées
Dessert

REPAS CHAMPETRE 25 €

Salades composées
Cochon rôti à la broche et
sa pomme de terre en
robe des champs
Dessert

NOS SALADES 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

- **TARTES** : pomme normande, abricot pistache, chocolat, citron meringuée, fondant chocolat, poire chocolat
- **SALADE DE FRUITS**
- **DESSERTS PATISSIERS** supplément de 5 € sur menu

PLAT UNIQUE Tarif / personne

Hachis parmentier	11.50 €
Suprême de poulet coco /curry, riz	13.50 €
Blanquette de veau, riz	13.50 €
Tajine de poulet citron confit, riz	13.50 €
Bœuf bourguignon, écrasé de pommes de terre	13.50 €
Cochon rôti à la broche, pomme de terre en robe des champs	15.00 €

PLAT / DESSERT 20 €

Lasagne	11.50 €
Paëlla	15.00 €
Tartiflette	11.50 €

PAIN SURPRISE (40 sandwiches)

40 €

PLATEAU APERITIF (40 toasts) suggestion de 6 à 10 pièces / pers...

40 €

Saumon sauce tzatziki, terrine campagnarde et océane, Chaource au miel et noix, chiffonnade de jambon cru & chèvre frais

CROC'LEGUMES (pour 10 personnes)...

25 €

Choux fleur, carottes, tomates cerises, radis rouges, pics & assortiments de sauce

PLATEAU DESSERT (40 pièces) suggestion de 2 à 4 pièces / pers...

40 €

Tartelettes citron, caramel au beurre salé, chocolat et noix, chocolat noix de coco