



## LA BALADE DU GOÛT : PRENDRE UN REPAS À LA FERME !

### FERME DE LA RECETTE

Pascale et Philippe DUFOUR

3 rue du Moulin – Échou 77830 ÉCHOUBOULAINS

01 64 31 81 09 - [bienvenue@fermedelarecette.com](mailto:bienvenue@fermedelarecette.com) ,

[www.fermedelarecette.com](http://www.fermedelarecette.com)

### LES SAMEDI ET DIMANCHE MIDI

#### MENU :

Un Repas 100% local proposé par l'équipe de la ferme

#### ➤ ENTRÉE -

- Un verre de cidre ou de jus de pomme de la Ferme de la Bonnerie
- Tartine de pain au levain au houmous de betterave lactofermenté, La ferme de Toussacq- 2€
- Assiette de charcuteries artisanales – Le billot de Marie- 6€
- 6 escargots- La Joly Cagouille-5€

#### ➤ PLAT

Burger fermier avec un steak haché issus de l'élevage de Blondes d'Aquitaines de la ferme de la Recette- 12, 50€

#### ➤ DESSERT

- Sélection de fromages de chèvres avec tranches de pain au levain, le tout local, fermier et biologique, ferme de Toussacq-6,20€
- Mini mille-feuille fermier et biologique, crème pâtissière au lait de chèvre vanillé, ferme de Toussacq-2,5€
- Fromage blanc avec miel ou confiture de la Ferme des Petits-Bois accompagné d'une tranche de gâteau de la Ferme des Gros Ormes-4€
- Assiette gourmande : mini semoule vanille, mini fromage blanc coulis de framboise, 1 verre de lait chocolaté, une tranche de Gâteau, ferme des Petits Bois-4,80€
- Crêpes au sucre, miel d'acacia ou Nutella, Ferme des Gros Ormes- 3€

#### ➤ BOISSONS

- Beaujolais au verre ou à la bouteille



- **Bière de Javot au verre ou à la Bouteille**

**PRODUITS DU MENU ISSUS DE LA FERME OU DES FERMES ET ARTISANS ALENTOURS :  
100% Produits locaux et/ou issus de la ferme !**

### **ORGANISATION DU REPAS**

**Mise à disposition des tables et chaises  
Pas de réservation nécessaire**

