



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
www.fermedelarecette.com

Samedi et dimanche midi

MENU :

Entrées :

- Un verre de cidre ou de jus de pommes - Ferme de la Bonnerie offert
- Fromage de chèvre + tranches de pain au levain + verrine de kimchi + verrine de Houmous + verrine de tartinable de betterave cacahuète. - Ferme de Toussacq. 8.00 €
- Assiette de charcuteries artisanales – Le Billot de Marie le samedi uniquement 6.00 €
- 6 escargots – La Joly Cagouille 5.00 €

Plat :

- Assiette végétarienne : Fromage de chèvre + tranches de pain au levain + verrine de kimchi + verrine de Houmous + verrine de tartinable de betterave cacahuète. - Ferme de Toussacq. 8.00 €
- Burger fermier avec un steak haché issu de l'élevage de Blondes d'Aquitaine – Ferme de la Recette 12.60 €

Fromage - Dessert :

- Sélection de fromages de chèvres avec tranches de pain au levain le tout local, fermier et biologique – Ferme de Toussacq 6.20 €
- Fromage blanc avec miel ou confiture - Ferme des Petits Bois + accompagné d'une tranche de gâteau de la Ferme des Gros Ormes 4.00 €
- Assiette gourmande avec mini semoule vanille, mini fromage blanc coulis de framboise, un verre lait chocolaté et une tranche de gâteau – Ferme des Petits Bois 4.90 €
- Crêpe au sucre, miel d'Acacia ou pâte à tartiner – Ferme des Gros Ormes 3.00 €

Boissons :

- Beaujolais AOP au verre ou à la bouteille – SCEV Les 3 familles
- Bière de Javot au verre ou à la bouteille – Bières de la Vallée de Javot

PRODUITS DU MENU ISSUS DE LA FERME OU DES FERMES ET ARTISANS

ALENTOURS : 100 % agriculture durable & responsable !

ORGANISATION DU REPAS

Mise à disposition des tables et chaises.
Pas de réservation nécessaire
Commande directement auprès de chaque producteur.