



Buffet campagnard

Notre buffet campagnard à **15,00€/p pour 30 convives, et à 18,00€/p pour moins de 30 convives** est livré sans service, présenté sur grandes planches couvertes d'aluminium et miroir à juxtaposer sur votre table de buffet + un décor

Poissons :

- Découverte de l'escavêche de Chimay (La Madeleine)
- Salade de truite fumée aux chicons et aux pommes

Viandes :

- Rôti de porc cuit aux herbes et à la moutarde
- Rosbeef
- Pain de viande maison
- Pâté de campagne
- Terrines spéciales : canard, lapin aux noisettes, dinde aux raisins...
- Jambon fumé, poires
- Tête pressée
- Tête de veau
- Variété de saucissons : Ardenne, Gaumais, de dinde, aux herbes

Fromages :

- Ronde de fromages belges spéciaux sélectionnés par nos soins, fruits en garniture

Crudités :

- Salade et tomates
- Concombres
- Choux râpés
- Carottes et céleri-rave râpé
- Betteraves
- Pommes de terre froides aux oignons et lardons
- Salade de pâtes froides à l'ardennaise
- Œufs mimosa

Pains :

- Petits pains aux céréales variés
- Baguettes à l'ancienne
- Pain aux noix

Contacts :

La ferme de la galoperie

Rue de la galoperie, 56

5660 Aublain

Tél/Fax : 060/ 34 71 34

gites-fermedelagaloperie.be

