Ferme de la Galoperie

NOS FORMULES

- ### Vous êtes un groupe de minimum 12 personnes, vous souhaitez la demi-pension ?
  Pas de souci, votre prix par personne sera de 50 € hors boissons et draps à emporter ou à louer

- ### Vous souhaitez le service petit-déjeuner ?
  Possibilité d'un service de petits-déjeuners dans le gite 13 €/ adulte, 8€/enfant. La table est dressée, débarrassée et vaisselle nettoyée.
  Le petit-déjeuner continental se compose de :
  - Boissons chaudes (café ou thé)
  - Boissons froides (jus d'orange, chocolat, lait, eau)
  - Baguettes, viennoiseries, pain gris, céréales
  - Beurre de ferme, confitures maison, miel artisanal, sirop de Liège, choco
  - Cloche à fromages (5 sortes de fromages : 4 wallons, 1 Gouda tranches)
  - Plateau de charcuteries variées
  - Œufs mollets ou cuits durs

- ### En Gîte, vous souhaitez le service traiteur ?
  Pas de souci, nous préparons, vous réchauffez, et vite à table … Possibilité de livrer chaud sur demande (supplément de 40 € pour le groupe).

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais, légumes de la ferme et pour le printemps 2020, de notre potager. Les recettes se veulent le plus régionales possible.

Vous réalisez votre menu 3 services parmi les propositions concoctées pour les entrées, plats, desserts et, vous nous communiquez ,15 jours à l'avance, votre choix (1 seul menu commun), nombre de couverts et date et heure de livraison dans votre gite

Le paiement se fera en liquide. Aucun mode de paiement électronique n'est disponible.

Menu traiteur 20€/personne entrée, plat, dessert

Entrées :

- 1/4 quiche lardons, fromage de Chimay
- 1/4 tourte aux poireaux maison
- 1/4 quiche maison aux chicons, truite fumée et fromage de brebis
- Flan de thon au coulis de poireaux
- Verrine de salade de chicon, truite fumée, pommes et vinaigrette maison acidulée

Plats :

- Carbonnades de bœuf, carottes braisées, purée maison
- Potée rata maison aux poireaux, lard fumé, saucisse
- Pain de viande au fromage de Chimay, gratin de choux-fleurs, pommes de terre vapeur
- Bœuf mijoté au vin rouge (lardons champignons), purée, chicons braisés
- Poteauflette (tartiflette réalisée au fromage de Chimay)
- Rôti de porc façon Orloff, au Chimay et jambon d'Ardennes, suce champignons, gratin dauphinois
- Rôti de dinde à l'Ardennaise, choux- rouge préparé maison, pommes de terre vapeur
- Lapin à la trappiste de Chimay, chicons braisés, pommes de terre
- Roulades maison de chicons au jambon gratinées, purée
- Choux farcis, sauce chicon, purée, gratin de choux- fleur

D'octobre à décembre :

- Civet de biche (3 € /pers.) ou civet de marcassin (2€ /pers.), pommes aux airelles, gratin dauphinois
- Gigue de biche Grand-Veneur, spécialité maison, pommes aux airelles, gratin dauphinois (+5 €)

Possibilité de fournir 3 viandes / personne pour votre barbecue (20€ / perrs.).

Infos et réservations :

060 / 34 71 34 ou 0485/56 59 28

info@fermedelagaloperie.be