

Échoppe mixte

**L'Apéritif maison (Mousseux avec ou sans crème de Cassis)
et son assortiment de zakouski chauds et froids**

Echoppe Mixte :

- Les antipasti de légumes divers marinés et confits à l'Huile d'olive et épices
- La salsa de Tomates et Tranché de Mozzarella à l'huile d'olive et pesto
- La salade de Roquette, Vinaigrette balsamique et Copeaux de Parmesan
- Salade nature + tomates natures (sauces + vinaigrette à part)

- Le Carpaccio de Bœuf à l'Huile de Basilic et Parmesan
- L'assortiment de charcuteries fines et Terrines du pays
- Le Saumon entier cuit au Court-Bouillon de petits légumes et Fumet de Poisson

- Escalope de Dinde panée, sauce tomatée, Ail, Basilic
- Les brochettes d'agneau parfumées au Romarin et Origan
- Emincé de Filet de Canard, sauce au Poivre
- Grenailles aux Herbes et Fleur de Sel de Guérande
- Le risotto au parmesan et champignons des bois
- Jeunes carottes nouvelles

Le Gâteau de Circonstance ou buffet Réduction Douceurs

Le Café

Prix : 55 € par personne TVAC

Comprenant le mobilier, le nappage, la salle, l'eau, le vin blanc, le vin rouge et le personnel jusqu'à la fin du repas. (pour une durée de 4h00 de service)

Supplément après 4h00 de service

- Personnel : 25 €/heure/serveur TVAC (1 serveur pour 20 personnes)
- Boissons : prix à la consommation

**Votre contact à
La Ferme du Coq**
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be