



Ferme du Genièvre

25 rue de la Libération
Hameau de Craches

78660 PRUNAY EN YVELINES

06.09.94.11.74/06.86.73.27.49

ferme.genievre@orange.fr

www.fermedugenievre.com

Réceptions

Exemples

Base menu standard - boissons incluses:

Un kir vin blanc, une entrée, un plat, fromages, un dessert

déjeuner ou dîner : 46 €

Apéritif - Cocktail

Kir vin blanc

Champagne

Amuses bouche (6 pièces : gougères, feuilletés)

+22 € / bouteille
+ 5 € / p

Entrées

Terrine de saumon (fumé, frais)

Saumon confit aux épices

Chèvre chaud, feuilleté de tomate et salade

Feuilleté aux champignons et salade

Sélection de crudités de saison

Terrine de canard à l'orange

Foie gras de canard

Coquilles Saint Jacques crémeuses aux petits légumes

+4,0 € / p

+4,0 € / p

Plats

Suprême de pintade fermière au citron confit

Suprêmes de pintade fermière aux morilles

Lapin à la sauge et aux 2 moutardes

Pot au feu de canard et potée de légumes

Magret de canard sauce framboises

Filet de canard ou cuisse de canard à l'orange

Poitrine de veau farcie aux cèpes

Feuilleté de saumon au beurre blanc

Mignon de porc aux baies roses

Carré d'agneau dans son jus

Rumsteack de bœuf aux olives sauce mère

+3,5 € / p

+3,5 € / p

+2,5 € / p

Accompagnement de légumes de saison, un féculent, un légume vert

Gratin dauphinois, tagliatelles, haricots verts, chou braisé, épinards, courgettes,

Fromage

Assortiment de 2 fromages et salade

(Brie de Meaux, chèvre de Touraine)

Desserts

Moelleux aux chocolat et crème anglaise

Tarte Tatin et glace vanille

Charlotte aux framboises et son coulis de fruits rouges

Tarte au citron meringuée

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Tartes de saison

Pâtisserie de cérémonie (artisanales) (selon devis à partir de 3,0 € / p en supplément)

Café/Thé/Tisanes

Boissons

Eaux minérales Evian/Badoit

Vins AOC en bouteille (1 bouteille pour 3 p): Rouge / Morgon 2011 ou Medoc 2011 - Blanc / Cheverny 2012

Droits de bouchons (5 € par bouteille)

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Location de salle comprise de 12h30 à 17h00 pour le déjeuner, de 19h30 à minuit pour le dîner. Au-delà, prévoir un supplément par personne par heure en fonction de l'espace mis à disposition.