



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, fromage, un dessert

déjeuner 35 € - dîner 38 €

Apéritif - Cocktail

Kir vin blanc

Champagne

Amuses bouche (6 pièces : cake aux olives, gougères, feuilletés)

+20 €/ bouteille

+ 5 €/ p

Entrées

Terrine de saumon (fumé, frais)

Saumon confit aux épices

Chèvre chaud, feuilleté de tomate et salade

Sélection de crudités de saison

Terrine de canard à l'orange

Foie gras de canard

Coquilles Saint Jacques au beurre d'ail et d'échalote, compotée poireaux

+3 €/ p

+3 €/ p

Plats

Suprême de poulet au citron confit et légumes de saison

Pot au feu de canard et potée de légumes

Lapin à la sauge et aux 2 moutardes, gratin dauphinois

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

Rumsteack de bœuf aux olives sauce madère, pommes duchesse

+2 €/ p

Fromage

Assortiment de 2 fromages et salade

(Brie de Meaux, chèvre)

Desserts

Fondant aux chocolat et crème anglaise

Tarte au citron meringuée

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Tarte de saison

Pâtisserie de cérémonie (selon devis à partir de 2,5 €/ p en supplément)

Café

Boissons

Eaux minérales

Vins AOC en bouteille : Rouge / Morgon 2008 - Blanc / Cheverny 2008 (1 bouteille pour 3 personnes)

Les pâtisseries de cérémonie sont artisanales.

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Location de salle comprise jusqu'à 16h pour le déjeuner, minuit pour le dîner. Au-delà, supplément de 80 € par heure.

Enfants jusqu'à 12 ans, demi tarif, demi portion.