



Imaginez votre groupe, 12 personnes et plus,
attablé devant la cheminée ancestrale,
dans l'intimité de la ferme, en toute exclusivité.

La table gourmande de Lucie !

Noix parfumées " tout feu tout flamme "

Amuse-bouche et canapés

Velouté selon l'inspiration

Entrée

Gravlax

salade de fenouil aux agrumes
croûtons aux herbes

Arancinis

ou croquettes de risotto - mayonnaise à l'anis
roquette - copeaux de parmesan

Plat

Jarret d'agneau braisé

aux figues - tomates
vin blanc

Saumon en croûte d'épices

salsa à la mangue

Poulet Saltimbocca

ou sauge - prosciutto
vin rouge

Sortie

Gratin de figues fraîches

pralin de pacanes - fromage bleu - réduction de balsamique
verdures et tuile de pain d'épice

Dessert

L'explosion

crémeux au chocolat manjari
mousse au caramel - croustillant de chocolat

Nage de fruits

ou agrumes macérés au cidre de glace
pomme grenade - biscotti maison

Thé Café Tisane

\$45 par personne, taxes et services en sus

Apportez votre vin

Au moment de la réservation, dépôt requis de 20%

Choix de l'entrée, du plat principal et du dessert à préciser 2 semaines à l'avance

lafermedandre.com 1082 Upper Concession, Ormstown, Québec H2W 1Y5

tél. 450 829-2940