Cliquez directement sur l'intitulé pour avoir plus de détails

	Matin	Midi	Soir
Les matins de la Louve	X		
Les midis de la Louve		X	
Le Chalet fromager		X	X
Les grillades au feu de bois		X	X
Les soirs			X
Apéros et Zak		X	X

Acte 2	1	2	3
Boissons	Boissons à la carte pour les groupes en deçà de 20 personnes	Forfait classique	Forfait sans alcool
Gateaux glacés	Tarifs : sur demande		

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l'avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s'en chargera avec plaisir !

ACTE 2. | LES *p'tits déjs* DE LA LOUVE

TABLE de Terroir

Accueil café et chocolats

Pralines -
Mignardises de notre atelier

12,00 €/PP

Morning - Formule sucrée

Baguette au levain, viennoiseries
Beurre,
Confitures Bios de la Ferme des Loups
Pâte à tartiner
Café et jus de fruits

18,00 €/PP

Morning - Formule Louvette

Baguette au levain,
viennoiseries diverses
Yahourt
Oeufs durs
Beurre de ferme
Pâte à tartiner Bio de La Ferme des Loups,
Confitures Bios
Assortiment de charcuteries et de fromages belges au meilleur de leur saison de chez Caseus « L'Atelier du fromager »,
garniture de saison et maison
Café, thé, jus de fruits Bios

28,00 €/PP

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l'avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s'en chargera avec plaisir !

ACTE 2. | LES *midis* DE LA LOUVE

TABLE de Terroir

Midi - Formule terroir

Entrée froide du chef
***
Plat brasserie (boulet, vol au vent...)
***
Cornet de glace Bio

34,00 €/PP
KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Midi - Formule Louvette

Assortiment de charcuteries et de fromages belges au meilleur de leur saison de chez Caseus « *L'Atelier du fromager* »
***
Buffet de crudités
***
Pain au levain
***
Crème glacée vanille et café Bios produites à La Ferme, crème fraiche, pépites de chocolat, chocolat chaud

34,00 € /PP
KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l'avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s'en chargera avec plaisir !

ACTE 2. | LE Chalet fromager DE LA LOUVE

TABLE de Terroir

Midi ou Soir - Formule Fondue

Entrée froide du chef et /ou dessert glacé

***

cornichons, oignons et ses crudités variées maison.

38€

+ PLATEAU DE CHARCUTERIES LOCALES : 6€50

KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Midi ou Soir - Formule Raclette

Entrée froide du chef et /ou dessert glacé

***

La véritable roue de fromage Suisse de Caseus “L’Atelier du fromager” Servie avec salade, pommes de terre, cornichons et oignons et ses crudités variées maison

38€

+ PLATEAU DE CHARCUTERIES LOCALES : 6€50

KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l’avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s’en chargera avec plaisir !

ACTE 2. | LES *grillades au feu de bois* DE LA LOUVE

TABLE de Terroir

Midi ou soir - Formule “à la braise”

Boucherie Philippe Debruge
Magret de canard du "Canard Gourmand"
Pièces de boeuf
Spare ribs
--- Steak veggie sur demande
***
Sauces chaudes maison
***
Buffet de crudités
***
Assortiment de féculents (pain, frites, gratin...)
***

Crème glacée vanille et chocolat Bios produites / torréfié à La Ferme, crème fraiche, pépites de chocolat, chocolat chaud

45€ €/PP
KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Au cœur de notre ferme, le meilleur du terroir rencontre la flamme pour une expérience gourmande inoubliable.

Midi ou soir - Formule on fire

Entrée froide du terroir
***

Boucherie Philippe Debruge
Magret de canard du "Canard Gourmand"
Pièces de boeuf
Spare ribs
--- Steak veggie sur demande
***
Sauces chaudes maison
***
Buffet de crudités
***
Assortiment de féculents (pain, frites, gratin...)
***

Crème glacée vanille et café Bios produites / torréfié à La Ferme, crème fraiche, pépites de chocolat, chocolat chaud

50€ €/PP

ACTE 2. | LES *soirs* DE LA LOUVE

TABLE de Terroir

Soir - Formule brasserie

Entrée froide du Chef
***
Duo de Boulets à la Louve Ambrée*, pointe de sirop de Liège et de chocolat Bio de la Ferme*, salade, frites
OU
Les pâtes du Chef
***
Coupe de glace Bio produite à La Ferme

38,00 €/PP
KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Soir - Formule Terroir

Assortiment de charcuteries et de fromages belges au meilleur de leur saison de chez Caseus « *L'Atelier du fromager* »
***
Buffet de crudités
***
Pain au levain
***
Crème glacée vanille et café Bios produites à La Ferme, crème fraiche, pépites de chocolat, chocolat chaud

36,00 € /PP
KIDS - 12 ANS : PLAT + GLACE = 14€

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l'avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s'en chargera avec plaisir !

Apéros & Zak

TABLE de Terroir

<u>Apéros & zak avant le repas</u>, plusieurs solutions s'offrent à vous :

Coupe / ou bière d'accueil + petits salés (chips, cacahuètes…)

- Bière Bio : Service avec petits salés (chips, cacahuètes…) à partir de 6,50€ par personne
- Cava : Accompagnée de petits salés, à partir de 9€ par personne
- Champagne : Servie avec petits salés, à partir de 14€ par personne

Coupe / ou bière d'accueil + Tapas terroir

- **Formule Bière Bio et 2 tapas du terroir : 12€ par personne pour 30 minutes de service**
- **Formule Cava et 2 tapas du terroir : 18€ par personne pour 1h de service**
- **Formule Champagne et 4 tapas du terroir : 65€ par personne pour 1h30 de service**

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l'avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s'en chargera avec plaisir !

ACTE 2. | Boissons

TABLE de Terroir

Boissons pendant le repas , plusieurs solutions s'offrent à vous :

Pour les groupes en deçà de 20 personnes, vous avez la possibilté de choisir vos boissons à la carte le jour même

Forfait "Classique":

- **Contenu : eaux minérales, bières au fût, eaux plates et pétillantes, vins maison BIO (rouge, blanc rosé)**
- **Durée : 2h30**
- **Tarif : 25€ par personne**

Forfait "Sans alcool":

- **Contenu : eaux minérales, boissons softs, café et thé.**
- **Durée : 3h, 6h ou journée entière**
- **Tarifs : à partir de 14€, 19€ ou 29€ par personne**

Pour garantir un service optimal, merci de choisir une seule formule boissons et repas par tablée et de nous informer à l'avance de tout régime alimentaire spécifique. Notre Chef s'en chargera avec plaisir !

ACTE 2.| GATEAUX Glacés

TABLE de Terroir

Nos gâteaux de glace BIO, fabriqués dans nos ateliers à la Ferme, sont proposés à 10€/ portion, avec une sélection de deux parfums aux choix, parmi Chocolat, vanille, café, caramel, sorbet framboise, sorbet citron et sorbet passion.

Commande minimum une semaine avant l'évènement.