

Les suppléments

- * Organisation de loto : 300€
- * Animation dansante : 300€
- * Pièce montée (3 choux par personne) : 5 €/pers
- * Fromage : 3,00€/personne
- * Droit de bouchon : 4,00€ / bouteille ouverte

Conditions de Vente

Menu valable à partir de **20 personnes minimum**, en raison de nombreux abus s'il y a moins que 20 personnes (adultes) présentes le jour J ces menus ne seront plus valables.

Un acompte de 20 % du total vous sera demandé

Pour toute annulation, merci de nous prévenir 15 jours à l'avance sinon l'acompte sera encaissé.

La salle de l'auberge doit être libérée pour les repas du midi à 17h00, et pour le soir fermeture à 1h00 du matin

Ces menus sont valables sur la ferme Auberge et en traiteur (avec forfait kilométriques)

Entre Monséguir et Sauveterre de Guyenne



L'élevage Bovin :

Nous élevons un troupeau de vaches de race Bazadaise, environ 100 têtes que vous pouvez admirer dans nos pâturages.



L'élevage de Canard :

Nous élevons une variété de canards réputée pour sa finesse et le parfum de sa viande et son foie. Les canards sont élevés de 1 jour jusqu'au gavage. Nous en élevons 7500 à l'année.



De la ferme à l'assiette :

La ferme auberge Gauvry, lieu de restauration vous accueille avec plaisir dans un cadre authentique et sans « chichi ». Dans un esprit familial et détendu, des plats savoureux vous seront servis. Les produits sont frais et fait maison, et bien entendu préparés avec passion.



Imprimé par nos soins
Ne pas jeter sur la voie publique

Menus de groupe Automne 2023 La Ferme Auberge Gauvry



Noémie et Benjamin

-----De Grenier-----

www.lafermegauvry.com

lafermegauvry@wanadoo.fr

Ouvert du Mardi au Dimanche de 9h à 17h00

33580 Rimons

05.56.71.83.96

06.07.75.19.43



goûtez notre nature

Menu du Canard

Uniquement en semaine le midi

Verre de bienvenue

Potage de la ferme

Ou Assiette de la ferme

(Salade, Rillettes de canard)

1/2 Magret grillé

Ou

Cuisse de canard confite

Accompagné de frites maison

Dessert maison

Café et vin rouge en carafe compris

(1 carafe pour 6 pers)

25.00€

Menu Découverte

Verre de bienvenue

Garbure

Ou

Assiette Gauvry

(Salade, tomate, terrine, foie gras, magret séché)

1/2 Magret grillé

Ou

Pavé de Bœuf

Accompagné de frites maison

Dessert maison

Café et vin rouge en carafe compris

(1 carafe pour 6 pers)

35.00 €

Menu du Paysan

Verre de bienvenue

Garbure

Ou

Assiette Gauvry

(Salade, tomate, terrine, foie gras, magret séché)

Duo de Foie gras Ou Foie gras poêlé aux pommes

1/2 Magret grillé

Ou

Pièce de Bœuf

Accompagné de légumes de saison

Dessert maison

Café et vin rouge en carafe compris

(1 carafe pour 6 pers)

40.00€

Menu Enfant

12.00€

Verre de jus de fruit

Haché de Bœuf

Ou

Confit de canard

Accompagné de frites maison

Dessert maison

Prestation « Traiteur »

(hors ferme)

27.00€/pers

Verre de bienvenue

Rillettes de canard

Ou Quiche de canard

Ou Salade de saison

Pavé de Bœuf

Ou magret grillé

Ou Cuisse de canard confite

Accompagnement selon saison

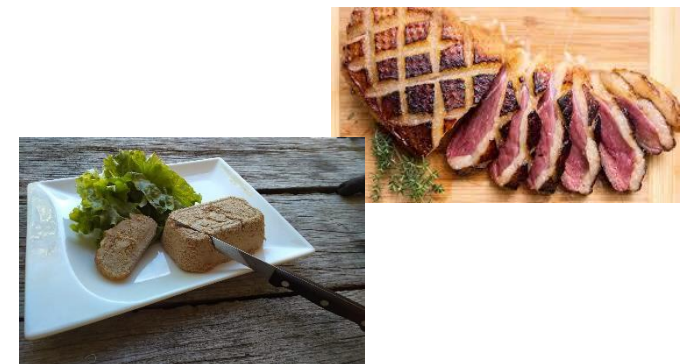
Dessert maison

Fromage en supplément 3€/pers

PAS DE SERVICE A TABLE

(Un forfait kilométrique sera appliqué

à partir de 50 kms A/R)



Les prix indiqués peuvent varier en fonction de l'évolution du coût de production.