

Les suppléments

- * Découverte de la ferme : 2,00€/personne
- * Organisation de loto : 250€
- * Animation dansante : 300€
- * Mise en bouche 3 toasts par personne : 2,00€/ personne
- * Pièce montée (3 choux par personnes) : 3,50€/personne
- * Fromage : 2,00€/personne
- * Décoration table : 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) 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 ne sont valables que sur la ferme Auberge

Entre Monségur 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 serons 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 2020 La Ferme Auberge Gauvry



Noémie et Benjamin

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

www.lafermegauvry.com

lafermegauvry@wanadoo.fr

Ouvert du Mardi au Dimanche de 9h à 18h30

33580 Rimons

05.56.71.83.96

06.07.75.19.43



Menu Découverte

Verre de bienvenue

Soupe à l'oignon ou
Assiette de la Ferme

1/2 Magret grillé
Ou

Cuisse de canard confite
Ou
Pavé de Bœuf

Accompagné de frites maison

Dessert maison
Café et vin rouge en carafe compris
(1 carafe pour 6 pers)

25.00 €



Menu Enfant

11.00€

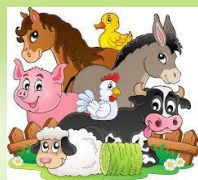
Verre de jus de pomme

Haché de bœuf
Ou

Cuisse de canard confite
Accompagné de frites maison
Ou

Pâtes à la Bolognaise

Dessert maison



Menus de Groupe sur la Ferme

Menu Prestige

Verre de bienvenue

Garbure

Découverte de nos foies
(Foie gras poêlé, foie gras mi-cuit)

Méli-mélo de canard
(Trois morceaux différents de canard)
Ou

Pavé de bœuf et son foie poêlé

Accompagné de légumes de saison

Salade et fromage

Dessert en folie

Café

Vin rouge en bouteille compris *Domaine Gauvry*
(1 bouteille pour 6)

41.00€



Nous vous proposons

des menus spéciaux sur demande :

- Menu pot au feu : 18 €

- Menu fondue : 28€

- Menu cassoulet de canard : 26 €

Menu du Canard

Uniquement en semaine le midi

Verre de bienvenue

Assiette de rillettes

1/2 Magret grillé
Ou

Cuisse de canard confite

Accompagné de frites maison

Tourtière aux pommes
Café et

vin rouge en carafe compris
(1 carafe pour 6 pers)

20.00€



Menu du Paysan

31.00€

Verre de bienvenue

Garbure

Les saveurs de Gauvry
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)

