

Menu

de notre table paysanne

le 26 août 2015



menu unique - boisson comprise*
à 17 €/personne
offert pour les enfants de moins de 6 ans



mezze

spaghetti de crudités sauce yaourt aux herbes et aux épices douces

houmous

tzatziki

dessert

crème aux œufs parfumée au géranium rosat

café, thé ou tisane



le repas est accompagné de pain "maison"

**boisson comprise - nous ne servons pas d'alcool*

Goûter à la ferme

le 10 janvier 2016



menu unique - boisson comprise*
à 8 €/personne



muffins de blettes à la vanille

"little pecan pies"

(mini tartelettes aux noix de pécan)



jus de pomme, thé ou tisane

**boisson comprise - nous ne servons pas d'alcool*

Menu

de notre table paysanne

le 16 janvier 2016



menu unique - boisson comprise*
à 17 €/personne
offert pour les enfants de moins de 6 ans



entrée

velouté de potimaron au curry

crackers au sésame

plat

couscous aux légumes d'hiver et pois chiches germés

dessert

brownies choco/betterave - sauce à l'orange épicee



café, thé ou tisane

le repas est accompagné de pain "maison"

**boisson comprise - nous ne servons pas d'alcool*

Du champ à l'assiette

le 24 octobre 2015



27 €/personne - Repas compris*



Présentation de la ferme

Le design en permaculture

Cueillette sauvage, cueillette au potager

Préparation du repas/Atelier cuisine

Partage du repas

Atelier au choix**



Horaires : de 10h à 17h

**consulter notre fiche "menu"*

*** consulter notre fiche "ateliers"*

Visite de la ferme

le 19 septembre 2015



12 €/personne - Goûter compris*



Présentation de la ferme
Le design en permaculture
Visite de l'ancien verger, du potager, du nouveau verger
Présentations de nos techniques
Échanges autour d'un goûter
(à base des produits de la ferme)



Horaires : de 14h à 17h

**consulter notre fiche "goûter"*

Atelier découverte des plantes sauvages

le 14 novembre 2015



12 €/personne
offert pour les enfants de moins de 6 ans



Présentation de la ferme
Cueillette sauvages et comestibles entre verger et potager
Tour des haies et des talus
Idées gourmandes et repères bibliographiques



Horaires : de 14h30 à 16h

Atelier cuisine

le 12 décembre 2015



25 €/personne - Dégustation comprise



Présentation de la ferme

Les saisons, nos produits, notre cuisine

Recettes :

brownies chèvre et panais

wok de légumes aux saveurs chinoises

crumble pomme cannelle à l'orange

Visite au potager



Horaires : de 10h à 14h30

Atelier découverte de la permaculture

le 3 septembre 2015



12 €/personne



Présentation de la ferme

L'éthique de la permaculture

Les principes

Le design de la ferme

Visite approfondie

Repères bibliographiques et ressources web



Horaires : de 14h à 17h

Atelier infusions

le 10 juin 2015



12 €/personne - Dégustation comprise



Présentation de la ferme
Nos production et cueillettes sauvages
La transformation en tisane
La préparation des infusions et décoctions
Les infusions solaires eau et vin
Dégustation d'infusions chaudes et froides



Horaires : de 14h à 16h30

Chasse aux trésors

le 21 juillet 2015



12 €/personne - Goûter compris*



Présentation du jeu et du plan de la ferme
L'intrigue et la recherche d'indices
La chasse dans les différent espaces de la ferme
Fin du jeu et goûter



Horaires : de 14h à 16h30

*consulter notre fiche "goûter"

Tisanes

Petit sachet 10 g - 2,20 €

Grand sachet 20 g - 4,00 €

Nos gelées, confitures, jus et tisanes proviennent
des fruits et des plantes de nos jardins.

Notre travail est rythmé par les saisons,
en prenant soin de la terre.

Tous nos produits sont issus
de l'agriculture biologique.

Gelées et confitures

Petit pot 3,50 €

Grand pot 5,80 €

Jus de fruits

Pomme 3,00 €

Pomme framboise 3,80 €

Millefeuilles



Famille Johnson Legal - Leteurie - St-Georges-de-Reintembault