



# PRIVATISATION

LA VISITE DE NOS LIEUX SE FAIT SUR RDV



Une journée entière : 3500Eur

Une demi-journée :

- De 12h à 17h : 1500 Eur en semaine / 2000 Eur le weekend

- De 17h à minuit : 2000Eur en semaine / 2500 Eur le weekend

LA PRIVATISATION DE NOS LIEUX INDUIT TOUJOURS UNE COLLABORATION  
AVEC NOTRE CUISINE

POSSIBILITÉ DE LOUER NOS 2 GÎTES = CAPACITÉ D'ACCUEIL DE 20 PERSONNES



Merci de contacter Caroline pour un devis sur mesure ou une visite de notre ferme.  
**info@littlefarm.be - 0475 90 81 92**



# MENU ÉVÉNEMENTS

NOS MENUS VARIENT SELON LA SAISON ET SONT COMPOSÉS DES LÉGUMES DE  
LITTLE FARM - FROM FARM TO TABLE

---

Menu 35Eur : Entrée / plat / dessert

Menu 55Eur : Deux mises en bouche / entrée / plat /  
dessert

Menu walking dinner 35Eur

Menus buffet (prix selon le buffet)

Formule boissons à volonté: 15Eur/p.p vin blanc/vin  
rouge/vin rosé bio/ eaux/ limonade maison/ café et  
thé



Merci de contacter Caroline pour un devis sur mesure ou une visite de notre ferme.  
[info@littlefarm.be](mailto:info@littlefarm.be) - 0475 90 81 92



# MENU ÉVÉNEMENTS 35Eur

---

NOS MENUS VARIENT SELON LA SAISON ET SONT COMPOSÉS DES LÉGUMES DE LITTLE FARM - FROM FARM TO TABLE

## Entrée (une au choix)

Carpaccio de tomates, burrata, huile de pesto et pignon de pin

Chou-fleur rôti aux épices, purée de topinambour et crumble

Toast au fromage frais, courgettes aux fines herbes et tomates ciselées

## Plat (un au choix)

Risotto de légumes de saison, huile de truffe et copeaux de parmesan

Vol au vent de volaille fermière et carottes rôties

Linguine aux courgettes, tomates cerises, scarmoza et basilic frais

## Dessert (un au choix)

Crumble aux fruits rouges

Mousse au chocolat et poires confites



Merci de contacter Caroline pour un devis sur mesure ou une visite de notre ferme.

[info@littlefarm.be](mailto:info@littlefarm.be) - 0475 90 81 92



# MENU ÉVÉNEMENTS 55Eur

---

NOS MENUS VARIENT SELON LA SAISON ET SONT COMPOSÉS DES LÉGUMES DE LITTLE FARM - FROM FARM TO TABLE

## Mises en bouche (deux au choix)

Verrines de pois chiches, bacon croustillant et huile de céleri

Poivrons rôtis, ail, basilic frais et huile légèrement piquante

Tapas de fruits de mer selon les arrivages

Dé de saumon mi-cuit, crème de carottes au cumin et pointe de wasabi

## Entrée (une au choix)

Carpaccio de tomates, burrata, huile de pesto et pignon de pin

Chou-fleur rôti aux épices, purée de topinambour et crumble

Toast au fromage frais, courgettes aux fines herbes et jambon de parme

## Plat (un au choix)

Risotto de légumes de saison, huile de truffe et copeaux de parmesan

Vol au vent de volaille fermière et carottes rôties

Linguine aux courgettes, tomates cerises, scarmoza et basilic frais

Salade exotique, scampis grillés, pamplemousses, noix, oignons rouges

## Dessert (un au choix)

Crumble aux fruits rouges

Mousse au chocolat et poires confites



# MENU ÉVÉNEMENTS WALKING DINNER

---

NOS MENUS VARIENT SELON LA SAISON ET SONT COMPOSÉS DES LÉGUMES DE LITTLE  
FARM - FROM FARM TO TABLE

## Assortiment de réduits à manger debout

Carpaccio de tomates, burrata, huile de pesto et basilic frais



Poivron rôti, ricotta et huile de sésame



Scampi grillé, curry jaune au lait de coco légèrement citronné



Chiffonnade de Coppa belge



Soupe du jour aux légumes frais de Little Farm et son crumble



Feuilleté de saumon fumé, ricotta et épinard



Croque monsieur façon campagnard



Toast chèvre chaud, miel et lardons



Mini moelleux au chocolat accompagné de fruits rouges

Merci de contacter Caroline pour un devis sur mesure ou une visite de notre ferme.  
**info@littlefarm.be - 0475 90 81 92**



# MENU ÉVÉNEMENTS BUFFET

---

NOS MENUS VARIENT SELON LA SAISON ET SONT COMPOSÉS DES LÉGUMES DE LITTLE  
FARM - FROM FARM TO TABLE

## BUFFET ITALIEN

Carpaccio de tomates, burrata, huile de pesto et basilic frais



Paccheri au ragoût de saucisse & fenouil



Rosaces de pâtes aux aubergines, mozzarella & tomates fraîches



Cannelloni ricotta & épinards



Soupe du jour aux légumes frais de Little Farm et son crumble



Spighe aux copeaux de truffes



Aubergines alla parmigiana

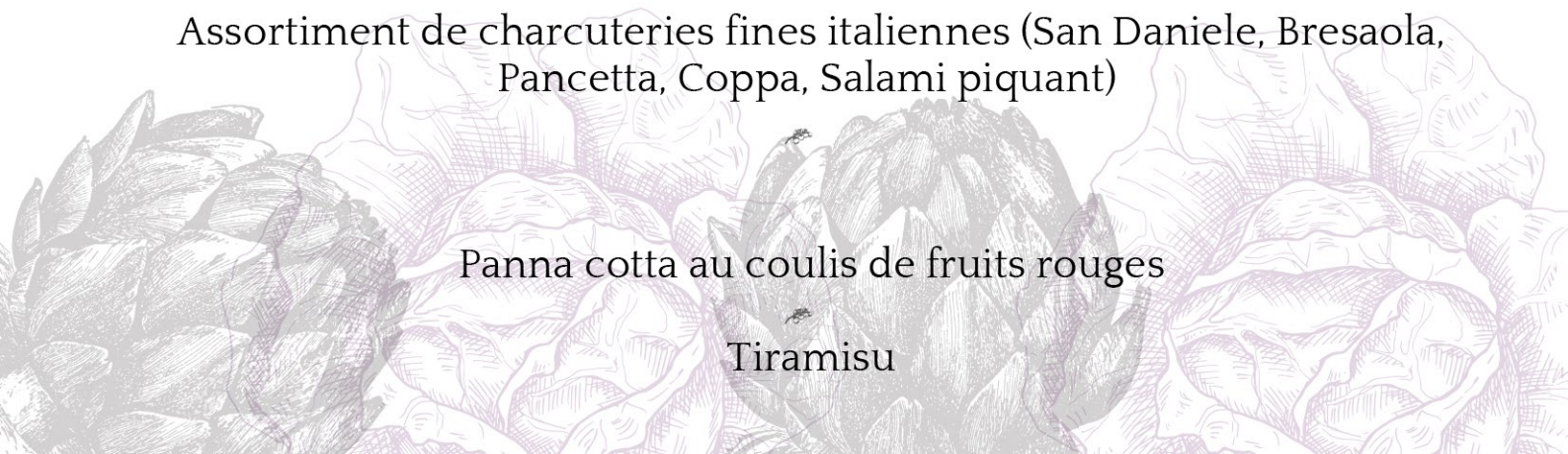


Assortiment de charcuteries fines italiennes (San Daniele, Bresaola,  
Pancetta, Coppa, Salami piquant)

Panna cotta au coulis de fruits rouges



Tiramisu





# MENU ÉVÉNEMENTS BUFFET

---

NOS MENUS VARIENT SELON LA SAISON ET SONT COMPOSÉS DES LÉGUMES DE LITTLE  
FARM - FROM FARM TO TABLE

## BUFFET LITTLE FARM

Carpaccio de tomates, burrata, huile de pesto et pignon de pin



Chou-fleur rôti à l'indienne



Salade de lentilles, tomates ciselées, dés de feta, céleri et oignons



Linguine courgettes, tomates cerises, scarmoza et basilic frais



Aubergines alla parmigiana



Vol au vent de volaille fermière et carottes rôties



Poivrons rôtis, ail, basilic frais et huile légèrement piquante

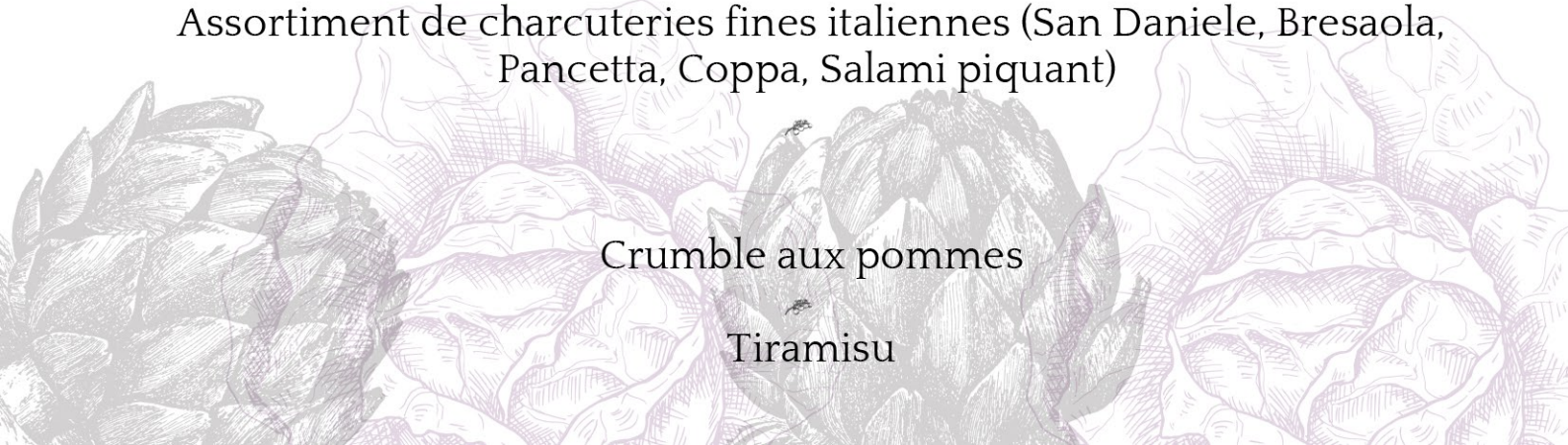


Assortiment de charcuteries fines italiennes (San Daniele, Bresaola,  
Pancetta, Coppa, Salami piquant)

Crumble aux pommes



Tiramisu





# MENU ÉVÉNEMENTS ALL SWEET BUFFET



350EUR

## WELCOME TO LITTLE FARM ALL SWEET BUFFET

Nous réalisons un délicieux buffet sucré pour les amateurs de gourmandises

Assortiments de cupcakes



Tiramisu



Candy bar



Panna cotta aux fruits rouges



Chocolate lovers brownies



Assortiments de gâteaux



Merci de contacter Caroline pour un devis sur mesure ou une visite de notre ferme.  
**info@littlefarm.be - 0475 90 81 92**