



MENU ÉVÉNEMENTS

# Little Farm

---

Un cadre enchanteur pour vos événements



WWW.LITTLEFARM.BE  
info@littlefarm.be / +32 (0)475 90 81 92



# ORGANISEZ VOS ÉVÉNEMENTS CHEZ LITTLE FARM

Très jolie grange de 250m<sup>2</sup> réaménagée et terrasse de 500m<sup>2</sup>  
logée dans un écrin de verdure de 8 hectares  
disponible pour tous vos événements.



## **LOCATION COMPLÈTE - JOURNÉE ENTIÈRE**

*Comprenant la jouissance de la salle pendant +/-12h,  
un bar avec frigo à disposition, des chaises et des tables,  
ainsi que le nettoyage.*

### **EN SEMAINE**

De 10h à minuit : 1250 € tvac

### **LE WEEK-END**

De 10h à minuit : 1500 € tvac

## **LOCATION PARTIELLE - DEMI-JOURNÉE**

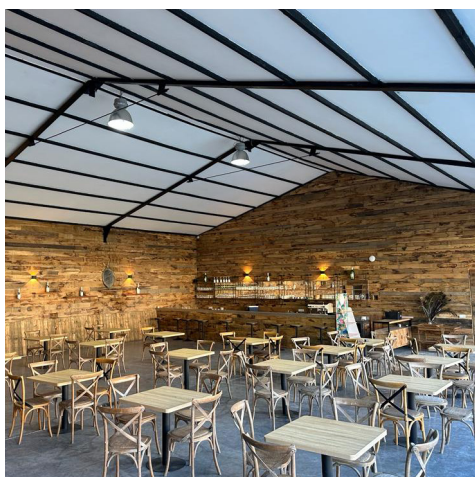
*Comprenant la jouissance de la salle pendant +/-6h,  
un bar avec frigo à disposition, des chaises et des tables,  
ainsi que le nettoyage.*

### **EN SEMAINE**

De 10h à 17h ou de 17h à minuit : 625 € tvac

### **LE WEEK-END**

De 10h à 17h ou de 17h à minuit : 750 € tvac



*La privatisation de la salle polyvalente induit toujours une  
collaboration avec nos produits et cuisiniers de la ferme.*

Une caution de 500€ vous sera demandée à la réservation.

Vous avez la possibilité de réserver en même temps nos  
gîtes qui ont une capacité de 20 personnes.

N'hésitez à nous contacter pour personnaliser votre  
événement : [info@littlefarm.be](mailto:info@littlefarm.be) / +32 (0)475 90 81 92



## **Liste des services disponibles sur devis :**

- Catering
- Vaisselle
- Serveurs-serveuses
- Barman
- Photographe
- Magicien
- Hôtesse d'accueil
- Voiturier
- Voiturier
- Commande de gâteau
- Location de château gonflable
- Location de décoration à thème.
- Décoration florale
- Cadeaux Little Farm pour vos invités





## MENU ÉVÉNEMENTS

# PRINTEMPS



### MENU BIO 35€

---

#### Entrées

Cromesquis aux épinards et Brie, salade printanière, chutney de carottes aux épices  
*ou*  
Velouté de cerfeuil à la crème fraîche et ses petits radis au beurre

#### Plats

Ballotine de volaille, panier de légumes printaniers bio, coulis de poivrons rouges  
*ou*  
Moelleux de porc, tartelette aux légumes printaniers bio, sauce au poivre  
*ou*  
Lasagne ouverte végétarienne aux légumes de la ferme

#### Desserts

Crème brûlée à la carotte et coco râpée  
*ou*  
Brownies aux betteraves rouges et noix



Nos menus varient selon la saison et sont composés de légumes Little Farm *from farm to table*



→ Assortiment de fromages de la région aux 3 confitures (courgettes, tomates, courgettes) de saison +6€

### MENU BIO 40€

---

#### Entrées

Saumon en Gravlax, tartelette aux fenouil, vinaigrette aux herbes, moutarde et miel Little Farm  
*ou*  
Raviolis aux légumes racines (chou rave, navets, carottes), crème au gorgonzola et chips de lard

#### Plats

Suprême de pintade aux langoustines, panier de légumes printaniers, coulis de poivrons rouges aux crustacés  
*ou*  
Carré de veau, tatin de légumes, réduction au vin rouge  
*ou*  
Raviolis aux épinards, crème de cerfeuil à l'huile de truffe

#### Desserts

Bavarois à la carotte et spéculoos  
*ou*  
Brownies aux betteraves et noix





## MENU BIO 45€



### Amuse-bouche

Cromesquis aux épinards et brie,  
chutney de carotte aux épices

### Entrée

Feuilletés aux saints Jacques et scampis,  
petits légumes & crème de crustacés

ou

Magret de canard fumé, Saladette au fenouil à l'orange

ou

Rouleau de printemps de légumes de saisons  
à la sauce cacahuètes

### Plats

Dos de cabillaud au jambon de Parme, rösti de légumes  
racines, coulis de poivrons rouges aux crustacés

ou

Carré de veau, tatin de légumes racines,  
réduction au vin rouge

ou

Risotto crémeux aux champignons & aux asperges

### Desserts

Trio de dessert

- Crème brûlée à la carotte et coco râpé
- Brownies au butternut, chocolat et noix
- Bavaois aux framboises et betteraves rouges

→ Assortiment de fromages de la région  
aux 3 confitures (courgettes, tomates,  
courgettes) de saison +6€



Nos menus varient selon la saison  
et sont composés de légumes Little Farm  
*from farm to table*



## MENU BIO 35€

---

### Entrées

Carpaccio de tomates façon tonnato

ou

Tartelette aux légumes du soleil et feta, pesto aux herbes

### Plats

Ballotine de volaille, courgette farcie aux petits légumes, coulis de poivrons

ou

Moelleux de porc, aubergine farcie aux petits légumes, sauce au poivre

ou

Linguine aux tomates rôties & son pesto de basilic

### Desserts

Crème brûlée à la carotte et coco râpée

ou

Brownies aux betteraves, chocolat et noix



Nos menus varient selon la saison et sont composés de légumes Little Farm *from farm to table*



→ Assortiment de fromages de la région aux 3 confitures (courgettes, tomates, courgettes) de saison +6€

## MENU BIO 40€

---

### Entrées

Fleurs de courgettes aux écrevisses, sauce curry jaune

ou

Tartelette aux légumes du soleil, burrata et Parme, pesto aux herbes

### Plats

Suprême de pintade aux langoustines, courgette farcie aux petits légumes, coulis de poivrons rouges aux crustacés

ou

Médaille de veau, aubergine farcie aux petits légumes, réduction au vin rouge

ou

Duo d'aubergines & de courgettes farcies quinoa aux petits légumes

### Desserts

Bavarois à la carotte et spéculoos

ou

Brownies aux betteraves, chocolat et noix





## MENU BIO 45€



### Amuse-bouche

carpaccio de tomate façon tonnato

### Entrées

Saumon en Gravlax, tartelette aux fenouil, vinaigrette aux herbes, moutarde et miel Little Farm

ou

Tartelette aux légumes du soleil, burrata et Parme, pesto aux herbes

### Plats

Dos de cabillaud, mille feuilles de légumes d'été, coulis poivrons rouges aux crustacés

ou

Carré de veau, mille feuilles de légumes d'été, réduction au vin rouge

ou

Steaks de chou-fleur rôtis aux herbes sauces tahini citronnée

### Desserts

Trio de dessert

- Crème brûlée à la carotte et noix coco
- Sorbet courgettes et menthe
- Bavaois à la framboise et betteraves rouges

→ Assortiment de fromages de la région aux 3 confitures (courgettes, tomates, courgettes) de saison +6€



Nos menus varient selon la saison et sont composés de légumes Little Farm *from farm to table*



# MENU ÉVÉNEMENTS AUTOMNE



## MENU BIO 35€

### Entrées

Navet farci au camembert et jambon de Parme  
*ou*  
Croustillant de légumes d'automne,  
chutney de carottes aux épices

### Plats

Ballotine de volaille, rösti de légumes racines,  
crème au cerfeuil  
*ou*  
Médailon de porcelet, tatin de légumes  
racines, sauce au poivre  
*ou*  
Steaks de chou-fleur rôtis aux herbes sauces  
tahini citronnée

### Desserts

Brownies au butternut, chocolat et noix  
*ou*  
Crème brûlée au potimarron



Nos menus varient selon la saison  
et sont composés de légumes Little Farm  
*from farm to table*



→ Assortiment de fromages de la région  
aux 3 confitures (courgettes, tomates,  
courgettes) de saison + 6€

## MENU BIO 40€

### Entrées

Saumon Gravlax, tartelette au fenouil,  
vinaigrette aux herbes, moutarde  
et miel Little Farm  
*ou*  
Raviolis de légumes racines, crème au  
gorgonzola et butternut, chips de Parme

### Plats

Suprême de pintade aux langoustines, rösti de  
légumes d'automne, coulis poivrons rouges  
*ou*  
Médailon de veau, tatin de légumes  
d'automne, réduction au vin rouge  
*ou*  
Raviolis aux épinards,  
crème de cerfeuil à l'huile de truffe

### Desserts

Tatin au butternut & écorces d'oranges confites  
*ou*  
Crème brûlée au potimarron







## MENU BIO 45€

---

### Amuse-bouche

Croustillant aux légumes d'automne,  
chutney de carottes aux épices

### Entrées

Feuilletés aux Saint-Jacques  
et scampis aux petits légumes

*ou*

Tartelette au butternut et fromage de chèvre

### Plats

Dos de cabillaud au jambon de Parme, röstis de  
légumes racines, coulis poivrons rouges

*ou*

Carré de veau, tatin de légumes racines,  
réduction au vin rouge

*ou*

Linguine aux tomates rôties  
& son pesto de basilic

### Desserts

Trio de dessert

- Crème brûlée à la carotte et coco râpé
- Brownie au butternut, chocolat et noix
- Glace au potimarron



→ Assortiment de fromages de la région  
aux 3 confitures (courgettes, tomates,  
courgettes) de saison +6€



Nos menus varient selon la saison  
et sont composés de légumes Little Farm  
*from farm to table*





WALKING DINNER

# PRINTEMPS

20 PERSONNES MINIMUM



- Radis croque au sel
- Veloutés d'épinards à la crème épaisse
- Salade de mesclun façon César
- Salade de jeune pousse d'épinards à l'orange et noix
- Tombé d'épinards aux œufs mimosas et lard
- Pain d'épices aux betteraves, roquette et feta
- Croustilles aux épinards et brie,
- Tempura de légumes, chutney de carotte aux épices
- Mini quiche saumon épinards
- Tartelette au fenouil et saumon Gravlax
- Croque LittleFarm (épinards, ricotta, tomates confites)
- Rouleau de printemps de légumes de saisons à la sauce cacahuètes
- Navet farci au camembert et jambon de Parme

35€

- Radis croque au sel
- Veloutés d'épinards à la crème épaisse
- Salade de mesclun façon César
- Salade de jeune pousse d'épinards aux écrevisses
- Tombé d'épinards aux scampis
- Pain d'épices aux betteraves roquette et feta
- Croustilles aux épinards et brie
- Tempura de légumes chutney de carottes aux épices
- Mini quiches saumon épinards
- Tartelette au fenouil et saumon Gravlax
- Croque LittleFarm (épinards, ricotta, tomates confites)
- Rouleau de printemps de légumes de saisons à la sauce cacahuètes
- Navet farci au camembert et Parme
- Crème brûlée à la carotte et noix coco
- Sorbet à la courgettes et menthe

40€

Nos menus varient selon la saison et sont composés de légumes Little Farm *from farm to table*



WALKING DINNER

ÉTÉ

20 PERSONNES MINIMUM



- Gaspacho de concombre à la menthe
- Salade aux fenouil, céleri, concombre et Jambon de Parme
- Carpaccio de tomate façon tonnato
- Croustilles aux légumes d'été
- Taboulé aux légumes d'été
- Tempura aux légumes d'été, chutney aux tomates et cannelle
- Mini quiche aux courgettes et saumon fumé
- Tartelette au fenouil et saumon Gravlax
- Mini burgers aux légumes grillés, ricotta et lard
- Salade de pomme de terre aux herbes du jardin, sa vinaigrette moutardée
- Tarte Tatin d'aubergines au oignons confit et au romarin

35€

- Gaspacho de concombre à la menthe
- Verrine de légumes grillés et burrata fraîche
- Verrine au fenouil, céleri, concombre et pulpe en vinaigrette
- Carpaccio de tomate façon tonnato
- Croustilles aux légumes du soleil
- Taboulé aux légumes d'été
- Tempura aux légumes d'été, chutney aux tomates et cannelle
- Roulade d'aubergines, feta et lard
- Tartelette au fenouil et saumon Gravlax
- Mini burgers aux légumes grillés, Ricotta et lard
- Salade de pomme de terre aux herbes du jardin, sa vinaigrette moutardée
- Tatin au butternut et chèvre
- Crème brûlée à la carotte et noix coco
- Sorbet a la courgettes et menthe



40€

Nos menus varient selon la saison et sont composés de légumes Little Farm *from farm to table*



MENU ÉVÉNEMENTS

# FORMULES BOISSONS



## Formule conférence — 9€

- 2 softs & ½ eau

## Formule Menus Standard — 20€

- ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau & café ou thé
- Closerie des Lys, Fruitière 2018, Languedoc, rouge, rosé, blanc

## Formule Menus Classique — 30€

- ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau & café ou thé
- **Vin blanc** : Macon Village tradition 2017, Domaine des 2 roches Bourgogne
- **Vin rouge** : Aux bons hommes, Château Antugnac, Languedoc 2014

## Formule Menus Prestige — 40€

- ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau & café ou thé
- **Vin blanc** : Saint Véran 2017, Domaine des 2 roches Bourgogne
- **Vin rouge** : Château Neuf du Pape, La Millière bio 2015

## Formule open bar hors champagne — 60€

## Formule open bar avec champagne — 80€



MENU ÉVÉNEMENTS

# FORMULES BRUNCH

PRINTEMPS / ÉTÉ / AUTOMNE / HIVER



30€  
pers.

## Boissons

Café ou Thé bio

Jus de fruits frais bio

## Sucré

Yaourt granola & miel Little farm

Pankaces : Nutella, confiture maison bio : fraises, tomate, courgettes, carottes

Mini viennoiseries

Petits pains aux céréales

Fruits du jour

Carotte cake

Muffins chocolat, chantilly aux betteraves

Tarte au flan

Brownies à la betterave et noix

## Salé

Quiche au saumon & épinards bio

Crumble de potimarron ou déclinaison

Œufs mimosa

Toast aux avocats et mesclun

Tarte aux légumes

**Planche fromages** +3€ / pers

**Planche charcuterie** +3€ / pers

**Planche mixte** +5€ / pers  
(fromages et charcuterie)



Nos menus varient selon la saison  
et sont composés de légumes Little Farm  
*from farm to table*







MENU ÉVÉNEMENTS

# MENU KIDS BIRTHDAY



Si votre enfant aime les animaux, cet anniversaire champêtre sera mémorable !

Un animateur accueille votre enfant avec ses amis et les emmène visiter la ferme et rencontrer et nourrir les animaux.

Ils participent ensuite tous ensemble à un atelier choisi préalablement et à la cueillette des légumes pour les cuisiner à la maison.

La dégustation du gâteau se déroule avec l'animateur dans la bonne humeur et la chanson...

30€  
pers.

## JOURNÉE DÉCOUVERTE À LA FERME

Rencontre avec le maraîcher de Little Farm

Cueillette de légumes

Découverte des animaux de la ferme

Composition de panier de légumes

Rencontre avec le magicien de la ferme (+ 250€)

Château gonflable (+ 200€)

## MON GÂTEAU À LA FERME

Gâteau d'anniversaire personnalisé

Jus frais

### Barbecue en option

(15 € supplémentaire / personne)



### En supplément à réserver :

*Magicien  
Maquillage féérique  
Château gonflable  
Animateur  
Buffet  
BBQ  
Poney  
Décoration à thème.  
Photo Booth*



# PRIVATISATION

LA VISITE DE NOS LIEUX SE FAIT SUR RENDEZ-VOUS



## LOCATION COMPLÈTE - JOURNÉE ENTIÈRE

*Comprenant la jouissance de la salle pendant +/-12h, un bar avec frigo à disposition, des chaises et des tables, ainsi que le nettoyage.*

### EN SEMAINE

De 10h à minuit : 1250 € tvac

### LE WEEK-END

De 10h à minuit : 1500 € tvac

## LOCATION PARTIELLE - DEMI-JOURNÉE

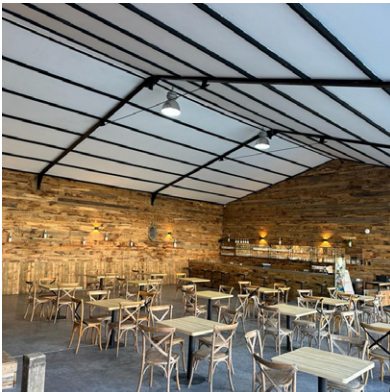
*Comprenant la jouissance de la salle pendant +/-6h, un bar avec frigo à disposition, des chaises et des tables, ainsi que le nettoyage.*

### EN SEMAINE

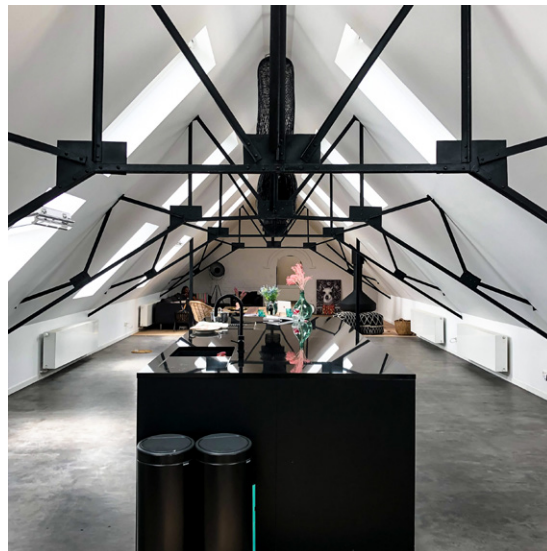
De 10h à 17h ou de 17h à minuit : 625 € tvac

### LE WEEK-END

De 10h à 17h ou de 17h à minuit : 750 € tvac



*La privatisation de nos lieux induit toujours une collaboration avec notre cuisine.*



**POSSIBILITÉ DE LOUER NOS 2 GÎTES :**  
capacité d'accueil de 20 personnes.

**N'HÉSITEZ À NOUS CONTACTER  
POUR PERSONNALISER VOTRE ÉVÉNEMENT :**

info@littlefarm.be / Caroline : +32 (0)475 90 81 92

