



MENU ÉVÉNEMENTS

Little Farm

Un cadre enchanteur pour vos événements



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

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

Flours 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

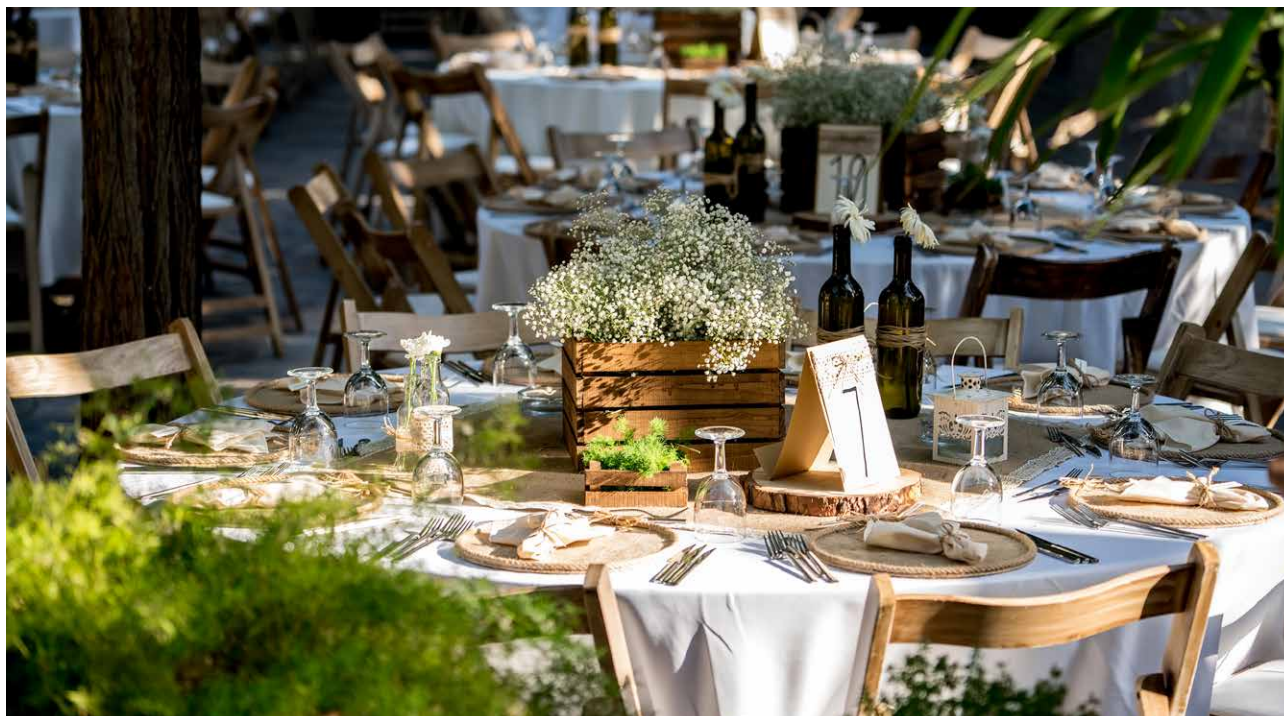
Desserts

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
- Crolesaux 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
- Crolesaux 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 concombres à la menthe
- Salade aux fenouil, céleri, concombres et Jambon de Parme
- Carpaccio de tomates 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 concombres à la menthe
- Verrine de légumes grillés et burrata fraîche
- Verrine au fenouil, céleri, concombres et pulpe en vinaigrette
- Carpaccio de tomates 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 à 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*