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 au 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 a 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
• Bavarois 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

ÉTÉ

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
Médaillon de veau, aubergine farcie aux petits légumes, réduction au vin rouge
ou
Duo d'aubergines & de courgettes farcies
quinoa aux petits légumes

Desserts
Bavarois a 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
• Bavarois 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
Médaillon 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
Médaillon 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, rösti 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
- Cromesquis 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 a 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
- Cromesquis aux épinards et brie
- Tempura de légumes chutney de carottes aux épices
- Mini quiches saumon épinards
- Tartelette au fenouil et saumon Gravlax
- Croque LitlteFarm (épinards, ricotta, tomates confites)
- Rouleau de printemps de légumes de saisons a la sauce cacahuètes
- Navet farci au camembert et Parme
- 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

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
- Cromesquis 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
- Cromesquis 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

35€ pers.

Boissons

Café filtre, espresso, cappuccino

Thé et infusion maison
(menthe du jardin, verveine)

Jus de fruits frais
(pomme, orange, fraise-rhubarbe)

Lait frais (vache ou végétal)

Sucré

Viennoiseries maison
(croissants, pains au chocolat)

Pains artisanaux (nature, aux céréales, brioché)

Confitures maison (fraise, rhubarbe, abricot)

Beurre fermier

Beignets maison
(nature ou fourrés à la compote de pommes)

Muffins du moment
(framboise-chocolat blanc, citron-pavot)

Cookies fermiers
(chocolat-noisette, avoine-miel)

Tarte rustique aux fruits de saison
(rhubarbe-fraise, abricot-amande)

Yaourt fermier et granola maison, accompagné de miel ou de fruits frais

Salé

Œufs de la ferme (au plat, brouillés ou en omelette aux herbes fraîches)

Sélection de fromages artisanaux

Bacon ou jambon fumé

Petite salade du jardin (jeunes pousses, radis, concombre, vinaigrette maison)

Rösti de pommes de terre

Quiches maison (courgette-fromage de chèvre, tomate-basilic)

Planche fromages +3€ / pers

Planche charcuterie +3€ / pers

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

Tout est préparé sur place avec des ingrédients issus de notre production, dans une démarche artisanale et respectueuse des saisons.
from farm to table

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

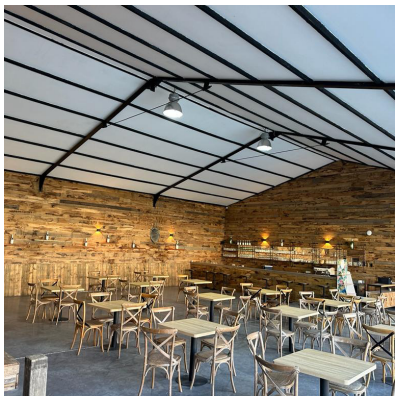
Barbecue en option
(15 € supplémentaire / personne)

En supplément à réserver :

Magicien
Maquillage féerique
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