

Les suppléments

- * Organisation de loto : 250€
- * Mise en bouche 3 toasts par personne : 2,00€/ personne
- * Pièce montée (3 choux par personnes) : 4.00€/personne
- * Fromage : 2,00€/personne
- * Décoration table : 4,00€/personne
- * Droit de bouchon : 4,00€ /bouteille ouverte

Conditions de Vente

Menu valable à partir de **20 personnes minimum**, en raison de nombreux abus s'il y a moins que 20 personnes (adultes) ces menus ne seront plus valables.

Un acompte de 20 % du total vous sera demandé

Pour toute annulation, merci de nous prévenir 15 jours à l'avance sinon l'acompte sera encaissé.

La salle de l'auberge doit être libérée pour les repas du midi à 17h00, et pour le soir fermeture à 1h00 du matin

Ces menus ne sont valables que sur la ferme Auberge

Entre Monségur et Sauveterre de Guyenne



L'élevage Bovin :

Nous élevons un troupeau de vaches de race Bazadaise, environ 100 têtes que vous pouvez admirer dans nos pâturages.



L'élevage de Canard :

Nous élevons une variété de canards réputée pour sa finesse et le parfum de sa viande et son foie. Les canards sont élevés de 1 jour jusqu'au gavage. Nous en élevons 7500 à l'année.



De la ferme à l'assiette :

La ferme auberge Gauvry, lieu de restauration vous accueille avec plaisir dans un cadre authentique et sans « chichi ». Dans un esprit familial et détendu, des plats savoureux vous seront servis. Les produits sont frais et fait maison, et bien entendu préparés avec passion.



Imprimé par nos soins
Ne pas jeter sur la voie publique

Menus de groupe 2022

La Ferme Auberge Gauvry



Noémie et Benjamin
-----De Grenier-----

www.lafermegauvry.com
lafermegauvry@wanadoo.fr

Ouvert du Mardi au Dimanche de 9h à 18h00

33580 Rimons
05.56.71.83.96
06.07.75.19.43



goûtez notre nature

Menu du Canard

Uniquement en semaine le midi

Verre de bienvenue

Assiette de la ferme
(salade, tomate, terrine)

1/2 Magret grillé

Ou

Cuisse de canard confite

Accompagné de frites maison

Tourtière aux pommes

Café

vin rouge en carafe compris
(1 carafe pour 6 pers)

25.00€

Menu Enfant

12.00€

Verre de jus de fruit

Lasagnes/salade

Ou

Emietté de canard confit

Accompagné de frites maison

Dessert maison



Menus de Groupe sur la Ferme

Menu Prestige

Verre de bienvenue

Garbure

Découverte de nos foies
(Foie gras poêlé, foie gras mi-cuit)

Méli-mélo de canard
(Trois morceaux différents de canard)

Ou

Tournedos de Canard

Ou

Pavé de bœuf et son foie poêlé

Accompagné de légumes de saison

Salade et fromage

Café Gourmand

Vin rouge en bouteille compris Domaine Gauvry
(1 bouteille pour 6)

46.00€

Nous vous proposons

des menus spéciaux sur demande :

- Menu pot au feu : 22 €

- Menu fondue : 30 €

- Menu cassoulet de canard : 30 €
(entrée, plat, dessert, café et vin)

Menu Découverte

Verre de bienvenue

Assiette Gauvry

1/2 Magret grillé

Ou

Pavé de Bœuf

Accompagné de frites maison

Dessert maison

Café

vin rouge en carafe compris
(1 carafe pour 6 pers)

30.00 €

Menu du Paysan

Verre de bienvenue

Garbure

Duo de Foie gras

Ou

Foie gras poêlé aux pommes

1/2 Magret grillé

Ou

Pièce de Bœuf

Accompagné de légumes de saison

Dessert maison

Café et vin rouge en carafe compris
(1 carafe pour 6 pers)

37.00€

Les prix indiqués peuvent varier en fonction de
l'évolution du coût de production.