Les suppléments ….

\* Organisation de loto : 250€

\* Mise en bouche 3 toasts par personne :

2,00€/ personne

\* Pièce monté (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**

Menus de groupe

2022

**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 serons servis. Les produits sont frais et fait maison, et bien entendu préparés avec passion.**

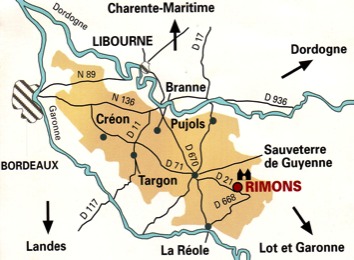
****

****



****





**Imprimé par nos soins**

**Ne pas jeter sur la voie publique**

La Ferme Auberge

Gauvry



Noémie et Benjamin

-----De Grenier-----

**www.lafermegauvry.com**

[lafermegauvry@wanadoo.fr](mailto:lafermegauvry@wanadoo.fr)

**Ouvert du Mardi au Dimanche de 9h à 18h00**

 **33580 Rimons**

**05.56.71.83.96**

**06.07.75.19.43**

**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**

Verre de jus de fruit

\*\*\*

Lasagnes/salade

Ou

Emietté de canard confit

Accompagné de frites maison

\*\*\*

Dessert maison

**12.00€**



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

**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)

**45.00€**

**Nous vous proposons**

**des menus spéciaux** **sur demande :**

**- Menu pot au feu : 22 €**

**- Menu fondue : 30 €**

**- Menu cassoulet de canard : 30 €**

**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)

**36.00€**