



ME NU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

NO US

UN PROJET QUI GRANDIT L'HOMME

La Ferme de Froidmont est un Centre d'Insertion Socioprofessionnelle.

Nous formons des adultes demandeurs d'emploi
aux métiers de la restauration et du
maraîchage biologique par le travail et
le compagnonnage.

LOCAL, ETHIQUE & DURABLE

Une cuisine gourmande, saine, et respectueuse de l'environnement

Notre restaurant valorise les produits issus de notre potager biologique. Le reste de nos ingrédients est choisi minutieusement pour répondre à nos valeurs, en privilégiant le local, le durable, et en respectant les producteurs locaux grâce à des prix équitables.

Notre carte vous propose des plats préparés maison avec des ingrédients frais et de saison.

Nous nous investissons activement dans la réduction des déchets et de nos émissions de CO₂, le recyclage et l'efficacité énergétique de nos installations.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

MARIAGE - CÉRÉMONIE - FÊTE D'ENTREPRISE - SÉMINAIRE

Privatisez la ferme pour votre événement.

Nos espaces – jardin, terrasses, restaurant, salles et chambres d'hôte – peuvent être loués dans le cadre de vos événements privés ou professionnels.

DE 10H A 16H

Venez bruncher le dimanche

Buffet sucré-salé, varié & à volonté.

ANIMATIONS

pour enfants 0-12 ans inclus
par Le P'tit Monde de Coco

TARIFS

33 € (12 ans et plus)
20 € (4-11 ans)
gratuit jusqu'à 3 ans

DE 14H A 18H

Rendez-vous le mercredi* à notre marché local !

Vous y trouverez

- des *fruits et légumes* fraîchement cueillis le matin même dans notre potager pédagogique en agriculture bio.
- des *produits de Froidmont* tels que du pain artisanal, des biscuits, des tapenades et gourmandises
- une variété de *produits régionaux*, y compris des produits laitiers, des boissons et des œufs.

**ou les lundis, mardis, jeudis et vendredis sur notre champ (9h à 12h ou 13h30 à 16h) en vente directe, en face du numéro 147 de la rue du Monastère à Rixensart.*

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

ZERO DÉCHET

MENU

DU 4 NOVEMBRE
AU 1^{er} DÉCEMBRE

	midi	soir
Entrée - plat <i>ou</i> plat - dessert	28€	38€
Entrée - plat -dessert	35€	48€
Plat du jour	16€	-

ENTRÉES

Crème de courge, bruschetta toastée, lactaire acidulé et chorizo grillé

Maquereau mariné, betterave en texture et groseille de mer

Cannelloni de poireaux, ricotta acidulée, crumble végétal et vinaigrette cardamome et orange.

PLATS

Cannelloni de bette au macis et parmesan, coulis de légumes racines, châtaigne et huile verte

Tournedos de biche, sauce grand veneur, courge de Nice rôtie et légumes croquants
(supplément de 4€)

Maigre rôti, copeaux de cèpe et manchego, sabayon au muscat bleu

DESSERTS

Brioche perdue, caramel et pomme, sorbet de pomme verte

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la pistache, glace à la vanille

Assiette de sorbets , fruits frais et tuile aux amandes

Assiettes de fromages à partager ou pas, affinés par Maître Corbeau
Hors menu - 10€/assiette

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010



Merci de faire
partie de notre aventure.

Nous serons heureux
de lire votre avis.

