

BANQUET

**ME  
NU**

Groupes de plus de 10 personnes  
(sur réservation)

# 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 CO<sub>2</sub>, le recyclage et l'efficacité énergétique de nos installations.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

DEPUIS 2010

MARIAGE - CÉRÉMONIE - FÊTE D'ENTREPRISE - SÉMINAIRE

## Privatisez la ferme pour votre évènement.

Nos espaces - jardin, terrasses, restaurant, salles et chambres d'hôte - peuvent être loués dans le cadre de vos évènements 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

DE 14H A 18H

## Rendez-vous le mercredi\* à notre marché local !

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

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

BANQUET

# ME NU

DU 06 JANVIER 2026  
AU 31 MARS 2026

Menu 2 services	28€
Menu 3 services	34€

Groupes de plus de 10 personnes  
(sur réservation)

## ENTRÉES

Velouté de choux-fleurs, espuma curry vert et haddock fumé.

Croquettes à la tartufata, salade d'herbes au balsamique.

## PLATS

Poulet à l'estragon, raviole de légumes croquants et noix de cajou et coulis de céleri.

Risotto aux scampis et agrumes, poireaux grillés et copeaux de ricotta salée.

## DESSERTS

Profiteroles, crème pâtissière et sauce chocolat.

Palet glacé à la noisette torréfiée, tuile aux amandes.

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



Merci de faire  
partie de notre aventure.