

BANQUET
ME
NU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

N O U S

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

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

Du 1er avril 2026
Au 30 juin 2026

ME NU

Menu 2 services	28€
Menu 3 services	34€

Groupe de plus de 10 personnes
(sur réservation)

ENTREES

Tartare de betteraves rouges, vinaigrette à l'aneth et noisettes torréfiées.

Poulpe grillé, fenouil aux agrumes et salade composée.

PLATS

Tagliata de veau, coulis de petits pois et aïoli aux herbes.

Risotto de petit épeautre, oignon ciboule grillé et huile verte.

DESSERTS

Labné vanillé, rhubarbe confite, zeste de citron et basilic.

Mousse au chocolat au piment d'Espelette, croustillant de cacao amer et coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages de Maître Corbeau à partager ou pas
Hors menu - 12€ / assiette



Merci de faire
partie de notre aventure.