



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 évènement.

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

# M E N U

Du 28 septembre 2026  
Au 19 décembre 2026

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Menu 2 services | 28€ |
| Menu 3 services | 34€ |

Groupe de plus de 10 personnes  
(sur réservation)

## E N T R E E S

Velouté de courges, croquette de Herve et graines torréfiées

Œuf 65°, poêlée de champignons forestiers et émulsion vin rouge

## P L A T S

Risotto aux champignons des bois, crémeux parmesan et noisettes torréfiées

Poularde jaune, chiconnettes caramélisées et mousseline de carottes

## D E S S E R T S

Crumble aux pommes et glace vanille

Brownie au chocolat, confiture de lait et noix de pécan

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



Merci de faire  
partie de notre aventure.