



Association Broquet-Leuenberger 2812 Novelier

Propositions de menus et visites d'exploitation

Quel que soit le menu choisi, il y a toujours pour l'apéro des plats froids composés de diverses saucisses sèches, viandes sèches, fromages de chèvre, tête de moine, garniture pain et tresse au feu de bois.

Menu 1 : Assiette de salade mêlée
Jambon paysan
Gratin dauphinois

Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.

Fr. 30.-

Menu 2 : Assiette de salade mêlée
Jambon paysan en croûte cuit au four à bois
Salade aux p. d. t. ou gratin dauphinois

Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.

Fr. 30.-

Menu 3 : Assiette de salade mêlée
Faux-filet, sauce forestière
Gratin dauphinois ou knöpfli
Fagots d'haricots.

Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.

Fr. 36.-

Menu 4 : Assiette de salade mêlée
Tranches à la crème
Gratin dauphinois ou knöpfli
Jardinière de légumes

Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.

Fr. 38.-

Menu 5 : Plats froids composés de viandes sèches, lard, 2 sortes de saucisses sèches, fromages de chèvre ainsi que d'autres sortes de fromages du Jura au lait de vache, garniture, pain et tresse au feu de bois, toetché, salades de saison.
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.

Fr. 30.-

Dans le prix des menus est compris la visite de l'exploitation qui dure env. 30 40 minutes.

Pour un repas, nous demandons un minimum de 20 personnes.

Dégustation - apéro :

Pour une visite et une simple dégustation de nos produits nous ne demandons pas de nombre minimum.

Possibilité de faire des animations durant la visite (traite des chèvres, prestation musicale ou autres sur demande...)

Le prix pour une visite et dégustation-apéro (sans les boissons) s'élève de **Fr.10.- à 15.-** par personne selon le souhait du client (possibilité de livraison.)

Boissons :

Nous proposons les vins des deux grands vignobles du Jura soit de la famille Valentin Blattner de Soyhières et de la famille Didier Fleury de Alle

Vin blanc, rosé et rouge 75 cl :	28.-	Minéral et thé froid 1,5litre :	8.-
Jus de pomme de la ferme 1l :	8.-	Bière suisse 33cl :	3.50
Café et thé :	2.50	Eau-de-vie, liqueurs 2cl :	4.-

Salle La Grange : pour cérémonie et autres...

Prix sur demande

*Au plaisir de vous rencontrer sur notre ferme
Ass. Broquet - Leuenberger*

