

LE NOUVEL AN À LA TAVERNE DE LA FERMETTE

Venez fêter avec nous le passage en l'an 2010 ! Pour cet évènement, l'équipe de la "Taverne de la Fermette" vous propose de mettre les p'tits plats dans les grands !

LE NOUVEL AN À LA TAVERNE DE LA FERMETTE

Venez fêter avec nous le passage en l'an 2010 ! Pour cet évènement, l'équipe de la "Taverne de la Fermette" vous propose de mettre les p'tits plats dans les grands !

TAVERNE
DE LA
FERMETTE

NOS TARIFS ALL INCLUSIVE

150€/pers., tout compris !

Dîner musical jusque 23h30.

Ensuite, nous vous inviterons dans les jardins de l'Auberge de la Ferme pour assister au spectacle pyrotechnique suivi d'un son et lumière accompagné d'un orchestre live.

Champagne à volonté.

Dès que vous le souhaitez, votre soirée dansante se prolongera à votre table de départ à la Taverne de la Fermette ou dans les salons de l'Auberge de la Ferme.

A partir de 2h00, cuisine ouverte à l'Auberge de la Ferme pour y déguster le fameux buffet de nuit : huîtres, fruits de mer, soupe à l'oignon, jambon d'Ardenne, omelette, crêpes, chipolata, buffet de desserts ...



NOTRE MENU POUR LE RÉVEILLON DE NOUVEL AN 2009-2010 A LA TAVERNE DE LA FERMETTE

L'apéritif au champagne en terrasse, près des brazzeros, banc d'huîtres et fruits de mer, dégustations chaudes et froides

La ballotine froide de truite saumonée farcie à la mousse de brochet et pinces de homard, petite sauce émulsionnée aux agrumes.

Sur une pomme de terre "Bint'je" farcie de fruits de mer, le filet de bar poêlé au beurre, sauce beurre blanc à la brunoise.

L'entremet rafraichissant aromatisé à la liqueur de poire du terroir

Le filet de biche cuit au four, petite garniture de chasse, fruits et légumes confits et pomme de terre gratinée,

L'assiette de fromages frais et affinés par Jacquy Cange, petite salade de jambon d'Ardenne et fruits secs

Le gâteau de la Saint-Sylvestre selon notre pâtissier.

Information et réservation :
www.aubergedelaferme.com • Tél. 00 32 61 46 10 00