



La Ferme de Soulaures

Earl Joël Ferracin et son cuisinier
Traiteur – Philippe Adaoust

Compagnon Cuisinier du Tour de France des Devoirs Unis.

Vous propose ses menus à 19 €
Entrée – Plat- Fromage – Dessert

Tous les produits utilisés pour la préparation de ces menus proviennent
de la **Ferme de Soulaures** ou des fermes avoisinantes

MENU Dimanche	MENU Lundi	MENU Mardi
<p>Terrine de sanglier aux poivres verts, tomates, cornichons et salade verte</p> <p>Blanquette de veau de lait élevé sous la mère Garniture à l'ancienne (p. oignons, champignons) et son riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse de fruits rouges</p>	<p>Pâté de tête de veau en gelée façon ravigote, salade et tomate cornichons</p> <p>Hamburger maison et ses Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fondant au chocolat et à la châtaigne</p>	<p>Salade et mousse de betterave au fromage de chèvre frais à la ciboulette</p> <p>Bourguignon de bœuf au vin de Bergerac Gratin dauphinois</p> <p>Fromage</p> <p>Panna Cotta aux pommes du verger caramélisées à la vanille.</p>