



La Ferme
des Boutons

Rianvert

36300 Rosnay

Tel 02 54 3 7 11 76 / 06 52 29 05 84

Mail : auberge.des.boutons@gmail.com

www.lafermedesboutons.com



Tarifs Groupe

mini 15 personnes

Produits fermiers de notre ferme pour le bœuf (race limousine) et le poisson, et pour les autres produits nous nous fournissons auprès d'autres producteurs locaux.

« Cuisine du terroir et fait maison »

Toute les prestations en dehors de l'auberge, le service reste à la charge du client

Tarif à titre indicatif du service : de 15 à 30 pers 1 serveuse : 15€/heure (sans les cotisations sociales)
de 31 pers à 50 pers 2 serveuses, de 51 à 75 pers 3 serveuses, etc...

Menu des Boutons à 19 €

Apéritif : au choix

Pousse d'épine, vin de noix, vin d'acacia, vin de pêche, vin de cerise, rillettes de carpe

Entrées: faire un choix entre les différentes entrées

Pâté berrichon, salade

Terrine de bœuf, salade de crudités

Terrine de campagne (sanglier, abats de volaille, lapin, selon les saisons), salade

Plats : faire un choix entre les différents plats

Nos plats cuisinés viande de vache limousine de la ferme

Bourguignon

Pot au feu

Carbonnade (Paleron cuit dans de la bière)

Goulache de bœuf (Jarret de bœuf cuit dans du vin, blanc avec des tomates,

poivrons et du paprika doux)

Gardiane de bœuf (bœuf cuit dans du vin , tomate et olive)

Ossobuco (Jarret de bœuf cuit dans du vin blanc et sauce tomate)

Nos grillades

Steak mariné

Brochettes de bœuf

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison

Poêlée paysanne

Tian de légumes au riz sauvage

Plateau de fromages

Desserts: faire un choix entre les différents desserts

Tarte de saison

Œuf au lait, caramel

Fondant au chocolat avec un crème anglaise

Îles Flottantes

Clafoutis aux fruits de saison

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

Menu découverte à 30€

Apéritif : au choix

Pousse d'épine, vin de noix , vin d'acacia, vin de pêche, vin de cerise , friture de carpe et toast de rillettes de carpe

Entrées: faire un choix entre les différentes entrées

-Bourriche du pêcheur de brenne(salade, lentille du Berry, carpe, anguille et truite fumées de chez fish brenne, sauce au chèvre ail basilic)

-Duo de galette chèvre, pomme de terre, salade

-Salade aux 3 chèvres fermiers (chèvre chaud, chèvre frais et tomme de chèvre) de la ferme des cabrioles

-Médailon de foie gras sur un pain d'épice artisanal avec confiture de figues(+3€),

-Cassolette de sandre sur un lit de carotte au cumin, sauce aux herbes de dragon

-Tartare de poissons fumés aux agrumes

Plats : faire un choix entre les différents plats

Nos grillades

Tournedos de rumsteak, rond de tranche grasse, merlan etc...
Faux-filet, entrecôte, basse côte
Filet de bœuf Rossini : +3€

Notre Poisson

Filet de sandre sauce estragon sur un lit de carotte au cumin

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison
Poêlée paysanne, salade
Tian de légumes au riz sauvage

Fromages fermiers : Les délices de la biquette dans sa prairies et sa confiture de vin

Desserts: faire un choix entre les différents desserts

Croquant au chocolat,
Fraisier, Poirier, framboisier (selon la saison)
Tarte de saison, tarte aux citrons, tarte tatin, gratin de pommes au calvados

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

Menu spécial randonneur 16€ seulement à la ferme auberge

Apéritif :

Pousse d'épine, frite de carpe

Plats : Barbecue

Nos grillages

Steak mariné, steak haché, merguez, saucisses

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison
Tian de légumes au riz sauvage

Desserts:

Clafoutis

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

Menu des maquignons 23€

Apéritif : au choix

Pousse d'épine, vin de noix, vin d'acacia, vin de pêche, vin de cerise, ou jus de pomme artisanal, frites de carpe, toast de rillettes de carpe

Plats :

Nos grillades

Pavé de bœuf
Côte de bœuf

Faux-filet

Accompagnements : faire un choix entre les différents accompagnements

Gratin de légumes de saison

Tian de légumes au riz sauvage

Fromages (1 chèvre, 1 vache, salade)

Desserts: faire un choix entre les différents desserts

Tarte de saison

Œuf au lait, caramel

Fondant au chocolat avec un crème anglaise

Îles Flottantes

Clafoutis

Forfait boisson : 5€ (33cl/ pers de vin Valençay rouge, blanc ou rosé ou jus de fruit artisanal et 1 café /personne)

MENU ENFANT : 10€ jusqu'a 12 ans

Jus de fruit artisanal / frite de carpe

Mini pavé de bœuf accompagnement du groupe

Dessert du groupe

Nos animations :

Visite d'exploitation 20 min après le repas (gratuite)

Rando-decouverte avec un guide « qualinat » 2,5€/pers 5km, 9km, 13km , découverte de la pisciculture, l'agriculture extensive , bio et de la nature.

Découverte de la Brenne en chariot (avril à octobre) location chariot 15 pers 400€ (meneur et guide compris). Parcours de 10km avec un guide qualinat 3h00

Démonstration d'équitation western: Manipulation de bétail à cheval ranch cutting 1h30 : 110€

Ballade ou Soirée contée : conte de la brenne, contes médiévaux, contes pour enfants. Tarif : 250€ pour 3h00

Soirée brame du cerf (nous consulter)

Pêche traditionnelle au filet 2,5€/pers

N'hésitez pas a consulter notre site www.lafermedesbuttons.com et a me contacter afin d'avoir de plus amples détails

très bientôt à la ferme

SONIA et CEDRIC ANEMICHE