

LA HALLE RURALE



NOS HORAIRES

Magasin de producteurs & guinguette

Venez faire vos courses en achetant de bons produits de la ferme et des fermes voisines partenaires et dégustez les produits de la guinguette

Mercredi 15h00 — 18h00
Samedi 09h00 -- 12h00

Le Bistr'Halle

Venez profiter du cadre apaisant de la ferme et déguster ses bons produits en mode goûter, apéro ou resto !

Jeudi 18h00 — 21h00
Vendredi 18h00 — 21h00
(dernier service)



NOS PETITS DÉJEUNERS

LOCAUX ET BIOS



Formule Fournil

- Pains au levain de Julie
- Une viennoiserie
- Beurre au lait cru
- Garnitures sucrées (confitures, miel)

10,5 €/ personne

Formule Préale

- Pains au levain
- Une viennoiserie
- Beurre au lait cru
- Garnitures sucrées
- Fromages de la région

14 € /personne

Formule Condroz

- Pains au levain
- Une viennoiserie
- Beurre au lait cru
- Garnitures sucrées
- Fromages de la région
- Yaourt & granola

17,5 €/personne

Une boisson chaude (thé/café/tisane) est comprise. Les prix s'entendent TVAC sans service. Contactez-nous pour recevoir un devis pour une formule service compris. Votre budget ne doit pas être un frein à votre venue...nous trouverons ensemble des solutions.



NOS PAUSES GOURMANDES

LOCALES ET BIOS



Pause café

- Assortiment de biscuits parmi des cookies, palmiers, rochers,...
- Min 2 pces/pers

3,5 € / personne

Buffet de tartes

- Valse de tartes variant selon les saisons : rhubarbe-crumble, groseilles, flan-sucre, pommes...
- 1 morceau/pers

3,75 € /personne

Un peu de tout...en mignardises

Mini éclair / Chou citron meringué / Brownies / Mini croûte chocolat ou citron / Baisers / Macarons / Mini Gaufre de Liège...

4,75 € pour 2 pces

6,5 € pour 3 pces

Les prix s'entendent TVAC sans service.

Contactez-nous pour recevoir un devis pour une formule service compris. Votre budget ne doit pas être un frein à votre venue...nous trouverons ensemble des solutions.



NOS FORMULES REPAS FOURNIL

LOCALES ET BIOS



Buffet de quiches et/ou pizzas

- Quiches aux légumes de saison et/ou
 - Pizzas végétariennes
- 14 € / personne**
- En option : soupe ou salades de saison
- 16,5 € / personne**

Menu Fournil

- Soupe de saison
 - Buffet de quiches et/ou pizzas
 - Café gourmand avec deux mignardises
- 24 € / personne**

Brunch

Formule sucré /salé
Buffet composé de quiches, viennoiseries, yaourt & granola, fromages & pains,...selon vos préférences

à partir de 27,5€ / personne

Les prix s'entendent TVAC sans service.

Contactez-nous pour recevoir un devis pour une formule service compris. Votre budget ne doit pas être un frein à votre venue...nous trouverons ensemble des solutions.



NOS FORMULES REPAS DU CHEF

LOCALES ET BIOS



Buffet froid

- Pains de Julie
- Fromages locaux
- Charcuterie locale
- Tartinade maison
- Salade de saison

16 €/ personne

Buffet de saison

Assortiment de délicieuses préparations végétariennes copieuses et remplies de saveurs à base des produits disponibles à la ferme - option carnée en +

25 - 30 €/ adulte
15 - 18 €/ enfant

Menu de saison

Savoureux menu trois services cuisiné par notre chef à base des produits disponibles à la ferme et de nos producteurs partenaires locaux

42 €/ personne

Les prix s'entendent TVAC sans service.

Contactez-nous pour recevoir un devis pour une formule service compris. Votre budget ne doit pas être un frein à votre venue...nous trouverons ensemble des solutions.



NOS APEROS DU CHEF

LOCAUX ET BIOS



Le healthy

- Pains de Julie
- Pickels et légumes de saison
- dip de légumes

9 €/ personne

Le gourmet

- Pains de Julie
- Pickels et légumes de saison
- deux dips de légumes
- fromages
- saucissons

14 €/ personne

Les prix s'entendent TVAC sans service.

Contactez-nous pour recevoir un devis pour une formule service compris. Votre budget ne doit pas être un frein à votre venue...nous trouverons ensemble des solutions.



NOS BOISSONS

LOCALES ET BIOS



Softs

- cubi jus de pomme 3l: 16 €
- Jus de pomme 1l: 6 €
- Limonade 33cl : Ginger beer, Framboise/Menthe, Myrtille: 3 €
- Kéfir hibiscus : 4 €
- Kombucha ginger passion : 5 €
- Bouteille eau pétillante : 2 €
- eau + sirop : 2 €
- eau robinet : gratuite

Bières

- Biolégère 25 cl : 2 €
- Top Lesse : 2,5 €
- Saison Dupont 33cl : 2,5 €
- Cambrée: 2,5 €
- Esprit Triple 33 cl : 3 €
- Lupulus organicus 33cl : 3 €
- Trottinette (sans alcool) 33 cl : 3,5 €

Vins

- Cubi 1,5l Rosé: 15€
- Vin Blanc Grenache/Marsale: 15 €
- Vin Blanc Préale: 12 €
- Vin Blanc Chardonnay: 15 €
- Vin Rouge Grenache/Syrah: 15 €
- Vin Rouge Gamay: 15 €
- Crémant d'Alsace: 18,5 €

boissons chaudes

café ou tisane
2€/pers

Les prix s'entendent TVAC sans service.

Contactez-nous pour recevoir un devis pour une formule service compris. Votre budget ne doit pas être un frein à votre venue...nous trouverons ensemble des solutions.