

La Mare *du* Bois.

L'alliance du **savoir faire** et de l'**expertise**
dans l'organisation de vos réceptions

Plaquette découverte du domaine

Tarif 2022-2023



TARIF LOCATION AVEC TRAITEUR MR.NUTTENS

Salle Grange au blé

(du vendredi 18h au dimanche 18h)

1960€

Le Gîte Peuplier

de 12 lits (du vendredi 18h au dimanche 18h)

350€

Le Gîte Bergerie

de 14 lits (du samedi 10h au dimanche 12h)

400€

Le Gîte "La Bergerie

la salle de 50m2 et 14 lits
(du vendredi 14h au dimanche 12h)

700€

Le Gîte Hortensias

(du samedi 10h au dimanche 12h)

450€

Cabane Le Nid Douillet

avec petit déjeuner pour 2 personnes

110€



QUELQUES PHOTOS DU DOMAINE



EXEMPLES DE PLATS

Les entrées

- Moelleux aux poireaux sur son lit de roquette
- Périgourdine de Normandie
- Entre Terre & Mer
- Domino coloré de crabe
- Le saumon dans tous ses états
- 3 senteurs sur leur lit de salade
- Macarons de foie gras sur un lit de pain épicé et sa crème fruits des bois
- Feuilletine de saumon à la Dieppoise
- Pavée de la Mer et son Mille Feuille d'épinard
- Marmitte Dieppoise
- Voile de St Jacques
- Rotie de Lotte aux épices
- Fleur de Sol de Normandie
- Brochette de St Jacques sauce corail
- Casolette de Cabillaud parfumé au homard



Les plats

- Filet Mignon de Porc & champignons de Paris
- Blanquette de Veau & son riz pilaf
- Sauté de Porc à la provençale
- Suprême de Pintade aux Pommes et croûte d'épice
- Faux-Filet de Boeuf Normande grillée à la cheminée
- Magret de Canard aux Pêches et son coulis de Groseille
- Côte à l'os de Charolais et son sel de Gérande
- Filet de Boeuf aux Girolles
- Cochon Grillé
- Poulet Ficelle
- Canette au caramel
- Gigot d'agneau Ficelle



Accompagnements

- Gratin Dauphinois
- Dôme de 3 purées
- Purée Maison
- Tomate à la provençale
- Mille feuilles d'épinards
- Fagot d'haricot
- Pomme de Terre rissolée aux herbes de Provence
- Ratatouille
- Tarte fine Poireaux Carotte
- Timbale de riz aux 3 couleurs



EXEMPLES DE PLATS

Les sorbets

- Pomme / Calvados
- Citron / Vodka
- Cassis / Crème de cassis
- Cassis / Champagne Brut
- Mandarine / Liqueur Mandarine
- Poire / Pommeau

Les desserts

- Trois chocolats
- Vacherin
- Framboisiers
- Fraisiers
- Mille Feuille de Fruits
- Fleur de sureau
- Bavarois abricot caramel
- Charlotte aux poires
- Tutti Frutti
- Crumble
- Grillé aux Pommes
- Nougat glacé



Les menus vont de 26€ à 32€
(service et boissons non compris)



Besoin d'un avis ?

Consultez les avis de nos mariés sur :
<https://frama.link/lesavis>

Nous sommes disponibles pour
toutes vos questions :

Mail : restaurant-de-la-ferme-accueil@orange.fr

Téléphone : 06.81.40.84.79

Sur notre site : <https://lamaredubois.com/>

Sur Facebook : <https://www.facebook.com/lamaredubois>

À bientôt !

La Mare
du **Bois.**