



LA FERMILLE

CARTE

LES CUISINÉS À EMPORTER
POUR VOS ÉVÉNEMENTS

« Authenticité locale, exigence gastronomique »
Vous êtes un particulier, un professionnel, un organisme public
Découvrez nos prestations plats cuisinés en direct de producteurs nivernais

06 74 28 72 27





La Fermille

La Fermille vous accompagne pour vos moments festifs,
en famille, entre amis ou au travail.

Venez découvrir notre carte de plats cuisinés, elle reflète
notre esprit familial et exigeant.

Nos plats généreux, élaborés dans notre atelier vous
dévoilent le meilleur de notre terroir en valorisant un
maximum de produits locaux nivernais.

Éleveurs - producteurs , notre carte propose nos viandes,
sélectionnées avec rigueur dans nos fermes nivernaises
mais aussi notre charcuterie artisanale de haute qualité.

Une SOIXANTAINE de producteurs locaux nous
accompagnent pour vous proposer la crème de la crème
du terroir sublimée par notre cheffe traiteur.

L'équipe de La Fermille

La Fermille

LES COCKTAILS

• Minimum de 10 par petit four

SALÉS FROID

Navette crème de nivernais -jambon cru	1.60€
Navette chevre - pesto	1.60€
Navette de saison	1.60€
Pince viande de boeuf séché fromage frais - fines herbes	1.80€
Verrine truite du Morvan - creme fouettée citron	1.80€
Blinis de sarrasin toastine de Truite du Morvan	1.55€
Brochette de charcuteries maison	1.80€
Verrine fraîcheur aux légumes de saison	1.35€



SALÉS CHAUD

Mini quiche (viande ou legumes)	1.35€
Mini pissaladière	1.35€
Mini Burger	1.80€
Brioche fourrée au foie gras canard maison	2.00€
Mini bouchée (reine, volaille curry, océane)	1.55€
Mini friand à la viande	1.35€
Mini panier feuilleté légumes de saison	1.35€

DOUCEURS

Mini tarte aux pommes	1.05€
Mini clafoutis de saison	1.05€
Moelleux au chocolat	1.80€
Verrine de salade de fruits	1.35€





La Fermille

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES À AJOUTER

Terrine de foie gras de canard mi cuit (terraine porcelaine 250g)	36.25€
Planche de charcuteries (100 gr/pers) minium 4 pers	4.64€/PART
Plateau de fromages locaux (80gr/pers) minimum 6 pers	2.50€/PART
Pain surprise charcuterie (pour 15 personnes)	38,90€
Cakes salés chorizo tomate séchée ou jambon blanc comté ou à l'italienne mozzarella basilic (environ 500 gr)	13,90€



LES BUFFETS

Minimum de 20 personnes (Moins en choix unique)

16€/PERS



ENTRÉES

300G/PERS

Coleslaw
Salade de pâtes (Ibérique : chorizo / tomme de brebis)
Salade de lentille du Berry - petit salé
Carottes rapées à l'orientale (cumin - raisin sec)

VIANDES FROIDES

(2 AU CHOIX POSSIBLE)

Roti de porc cuit basse température
Roti de boeuf cuit (+3€/pers)
Terrine de volaille



FROMAGES

Fromage blanc fermier

DESSERT

Tarte fine aux fruits de saison (+2€)

LES MENUS GOURMANDS

Minimum de 20 personnes (Moins enchoix unique)

LE FERMIER

20€/PERS



ENTRÉES

Tatin de boudin noir, compotée de pommes
Ou
Pressé de jambonneau, chantilly moutarde
à l'ancienne

PLATS

Mijoté de porc crème champignon
écrasé de pommes de terre persillées
ou
Cuisse de poulet basquaise
riz aux petits légumes



FROMAGES

Plateau de fromages locaux
(+2.5€/pers)

DESSERTS

Moelleux au chocolat framboise
ou
Clafoutis aux fruits de saison

LES MENUS GOURMANDS

Minimum de 15 personnes (Moins en choix unique)

30€/PERS



LE TERROIR

ENTRÉES

Bouchée volaille morille et vin jaune
ou
Terrine de truite du Morvan crème légère
citronnée

PLATS

Rôti de porc Orloff bacon et comté
Poêlée de légumes et pommes de terre
ou
Émince de lapin sauce à la moutarde à
l'ancienne, Mousseline de pomme de terre
à la crème
ou
Mijoté de boeuf vin rouge corsé et cacao
amer, Légumes glacés (+3€/pers)

FROMAGES

Plateau de fromages locaux
(+2.5€/pers)

DESSERTS

Pavlova crème vanille et fruits de saison
ou
Croutillant chocolat praliné

LES MENUS GOURMANDS

Minimum de 10 personnes

45€/PERS



LA FERMILLE

MISES EN BOUCHE

Mini burger de boeuf
ou
Mini bouchée à la volaille curry

ENTRÉES

Millefeuille de foie gras de canard maison et son pain d'épice, chutney au vinaigre de xérès
ou
Cromesquis de bœuf confit sur son velouté de carotte et oignons grillés

PLATS

Sauté de canard à la badiane, risotto crémeux aux éclats de noisettes grillées
ou
Paleron braisé jus corsé au thym, écrasé de pomme de terre à la tartufatta

FROMAGES

Fardandole de fromages locaux

DESSERTS

Forêt noire aux cerises amarena
ou
Compotée de fruits de saison sur un sablé breton et sa ganache au chocolat blanc

CARTE DES VINS

Sans alcool

Jus de pommes, verger de Precy 1L
Jus de poires , verger de Precy 1L
Jus de coing , Frugalaïne 1L
Pétillant de pommes , Verger de Précý 75cl
Sirop de fruits (parfum selon dispo) La
petite ferme 25 cl

Vins rouges

Côteau du Giennois , Domaine des Athénées 75cl
Ambition Pinot noir, Domaine Desbrosses 75cl
Sancerre Domaine Millet 75cl
Irancy , Simmonet Febvre, 75cl
Marsannay Chateau 75cl
Coteau du giennois cave Nerot 75cl
Coteau du giennois cave Nerot Réserve 75cl

Vins blancs

Côteau du Giennois Domaine des
Athenées 75cl
Sancerre Domaine Millet , 75 cl
Chablis Simonnet Febvre 75cl
Marsannay Louis Latour 75 cl
Bourgogne aligoté Bio 75 cl
Melon Domaine Desbrosses 75 cl
Côteau du Giennois Cave Nerot 75 cl

Vin rosé

Vin rosé Rho Domaine des Athénées,
75cl

Apéritifs & digestifs

Mistel La Goutte du Fils 50 cl
Elixir d'antan, La Goutte du Fils 50 cl
Eau de vie de poire La Goutte du Fils 50 cl
Eau de vie de mirabelle La Goutte du Fils
50 cl
Whisky Ouche Nanon (Berry, Salamandre,
Peaty frog, Chardon) 70cl

Vins pétillants

Vin crémant blanc Domaine des
Athénées 75 cl
Vin crémant rosé Domaine des Athénées
75 cl

Bières

Bières bio Ouche Nanon
blanche, blonde , ambrée, rousse en
33 cl, 75 cl, Fut 20L et Fut 30L

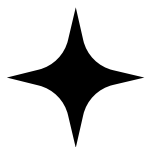


Gamma rouge



Ouche Nanon

Conditions générales de vente



DELAI DE COMMANDE :
15 jours avant la livraison suivant disponibilité

MODALITE

Toute commande doit être confirmée par email. Les coordonnées et horaires de livraison, et de facturation doivent être clairement mentionnés. Un acompte de 50% sera demandé à la commande. Nous travaillons que des produits frais que nous transformons, de ce fait il peut arriver que certains produits manquent. Nous vous proposerons un produit de remplacement de même qualité. Le nombre de participants ne peut être modifié dans les 72H avant l'événement.

BOISSONS

Les bouteilles non entamées, non ouvertes et retournées ne sont pas facturées.

ANNULATION

Toute annulation survenant à moins de 96h entraîne le règlement intégral de la commande. Règlement de 50 % pour une annulation au-delà de 96h.

VAISSELLE CONSIGNEE

Tous nos plats et contenants sont consignés, la non remise de ces derniers ou une dégradation constatée au retour sera facturé.

TARIFS et CONDITIONS DE REGLEMENT

Nos tarifs sont en euros TTC

50% à la commande et le solde le jour de livraison sauf accord préalable.

EXECUTIONS

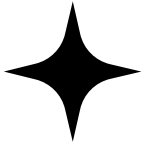
La Fermille est tenue à une obligation de moyens et non de résultats. La Fermille ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, conservation, réchauffage), sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés le jour même. Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables.

LIVRAISON

Retrait gratuit dans notre magasin.

Livraison offerte à partir de 200€ sur un trajet de 20 km autour de St Benin, au delà compter 0.50€ du km





LA FERMILLE



RÉSERVEZ VOTRE PRESTATION

23 Rue François Archer,
58270 Saint-Benin-d'Azy
prestafermille@gmail.com
06 74 28 72 27
www.lafermille.fr

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	11h- 13h 15h - 18h00
Mardi	9h30 -13h 15h - 18h00
Mercredi	9h30 -13h 15h - 18h00
Jeudi	9h30 -13h 15h - 18h00
Vendredi	9h30 -13h 15h - 18h00
Samedi	9h30 - 12h30
Dimanche	<i>Fermé</i>

