

GIE DES QUATRE-HEURES SOUPATOIRES

« LA GRANGE »

21150 -FLAVIGNY/OZERAIN



Mail : lagrange21150@gmail.com

Site : ferme-auberge-la-grange-flavigny21.fr

Repas servis par les agricultrices et agriculteur de la région qui cuisinent et vous font déguster des produits frais de leurs élevages et de leur fabrication.

Nous avons également les produits de plusieurs producteurs que vous pouvez emporter : confitures, terrines, plats cuisinés en conserve, vins, liqueurs, sirops, jus de fruits, miel, œufs frais, volailles fraîches sur commande, quiches et tartes, fromages ...

Vous pouvez aussi acheter des anis (petits bonbons fabriqués à Flavigny), des souvenirs...

Vous avez la possibilité de déguster et visiter les caves du Vignoble de Flavigny au 03.80.96.25.63. et visiter la fabrique d'Anis le matin au 03.80.96.20.88.

Le stationnement est interdit à l'intérieur du village, laissez vos voitures ou votre car sur le parking, à l'entrée du village, La Grange étant située au plein centre du village, sur la place de l'église.

Pour les groupes (minimum 8 personnes et sur réservation), nous proposons **4 menus différents**. Les repas sont servis à partir de 12H30 et le service peut s'effectuer en 2 heures.

Un chèque de caution pourra vous être demandé pour confirmer votre réservation.

ATTENTION : choisir un seul et même menu pour toutes les personnes.

Vous devez prévenir si le nombre de participants change après votre réservation initiale (A 9H00 maximum le matin du jour de la réservation).

Le nombre de repas commandés vous seront facturés .

Si chauffeur de car, nous accordons 1 gratuité par tranche de 30 personnes payantes.

Nous ne pratiquons pas de service à table pour les clients individuels. Ceux-ci passent en libre choix, et s'installent à l'intérieur ou en terrasse. S'ils réservent, nous gardons seulement leur place, à table. Ils composent leur menu avec ce qu'il y a de proposé ce jour là.

Votre réservation est souhaitable car nous manquons souvent de place.



• Voici les 4 menus que nous vous proposons :

Si vous désirez prendre l'apéritif:

Kir aligoté : 16 € la bouteille 7/8 pers

Kir Royal: 21 € la bouteille 7/8 pers

Pour avoir des bouchées en accompagnement compter 1 € par personne en plus

N'oubliez pas :

pour un groupe, toutes les personnes mangent la même entrée, le même plat et le même dessert, pas de panachage possible car nous travaillons en produits frais.

Dans tous les menus, possibilité de remplacer le vin de table par des vins de nos viticulteurs, à des prix très intéressants :

En blanc : Aligoté, Chardonnay, Auxerrois

En rouge : Bourgogne, Savigny, Beaune 1er cru,

Aloxe Corton

Menu à 24 €

Tourte à la viande marinée

Avec salade verte

Et son gratin dauphinois

+ Assortiment de fromages

+ dessert au choix

Crème caramel avec biscuit

Ou assortiments de tartes aux fruits

Ou gateau chocolat et crème anglaise

Ou cafe découverte

Avec 1 bouteille de vin rouge pour 4 pers

Et

Café offert

Menu à 26 €

Choisir une entrée

- * Assortiment de terrine porc
- * Salade paysanne
- * Rillettes de canard
- * Assortiment de crudités

+Choisir un plat principal

- * Tartiflette à l'époisses
- * Oeufs en meurette+p.de terre
- * Oeufs sauce époisses+p.de terre

+Assortiment de fromages

+Choisir un dessert

- * Caramel+biscuit
- * Gâteau au chocolat + crème anglaise
- * Café découverte

1 bouteille de vin rouge avec 4 personnes
et café offert

Menu à 29 €

Choisir une entrée

- * Assortiment terrine porc
- * Rillettes de canard
- * Pâté de foie de volailles
- * Salade paysanne
- * Tarte dijonnaise à la tomate
- * Tourte aux poireaux, oignons et pommes
- * Quiche époisses + salade accompagnement
- * Salade de chèvre ou époisses chaud
- * Salade aux gésiers de volaille
- * Flamiche à l'époisses +salade accompagnement

+Choisir un plat principal (servi avec les légumes de saison)

- * Poulet rôti ou à la crème ou sauce époisses
- * Boeuf bourguignon
- * Agneau au citron confit
- * Navarin d'agneau

+Assortiment de fromages

+Choisir un dessert

- * Gâteau au chocolat avec crème anglaise
- * Crème caramel avec biscuit
- * Assortiment de tartes aux fruits
- * Assortiment de clafoutis
- * Café découverte

Avec 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Et café offert

Menu gastronomique :37 € avec les vins

Menu gastronomique :31 € sans les vins

Choisir une entrée

- *Tourte à l'époisses avec salade verte
- *Tourte à la bourguignonne avec salade verte
- *Tourte aux poireaux/pommes/oignons
- *Duo de canard (moitié rillettes, moitié foie gras) avec pain d'épices et confiture de casseille
- *Flamiche à l'époisses avec salade verte

+ Choisir un plat

- *Confit de canard avec gratin dauphinois
- *Rosbif avec gratin dauphinois
- *Poulet Gaston Gérard avec jardinière de légumes
- *Poulet sauce époisses avec jardinière de légumes
- *Agneau au citron confit et ses légumes
- *Gigot d'agneau avec gratin dauphinois

+ Assortiment de fromages

- *Fromage blanc
- *Epoisses
- *Chèvre

+ Choisir un dessert

- *Gâteau aux noix et pommes avec crème anglaise
- *Oeufs à la neige avec brioche
- *Assortiment de tartes aux fruits
- *Poirier ou framboisier avec coulis
- *Fondant chocolat avec crème anglaise
- *Café gourmand

Avec 1 bouteille de Savigny les Beaune rouge pour 6 personnes

plus

1 bouteille de Chardonnay blanc pour 6 personnes + café offert