



www.grandmarcha.be
info@grandmarcha.be



www.leplaisirderecevoir.be
joel.bernard@compaquet.be



La Ferme du Grand Marcha & Le Plaisir de Recevoir

Vous invitent pour la 13ème édition à passer l'an neuf.

Au programme:

Bonne humeur, cotillons et soirée dansante jusqu'au bout de la nuit.

Quand ? le mardi 31 décembre 2019 à partir de 20h00

Où ? La Ferme du Grand Marcha – Rue Commune 1 – 6230 Obaix

Prix ? 95€ par personne (30 € pour les moins de 12 ans)

Crémant d'Alsace et zakouskis présentés en verrines.

&

Les échoppes du monde

Buffets de mini Desserts

Café – Thé

&

Boissons à volonté durant toute la soirée.

Aux petites heures du matin : Soupe à l'oignons « Maison »

et buffets de fromages

(voir détail au verso)

*Réservations souhaitées avant le 15/12/2019 par Email : info@grandmarcha.be
(Le paiement fera office de confirmation)*

Echoppe « Périgord »

Salade landaise
Foie gras nature sur pain d'épice et confiture de figues
Trilogie de foie gras artisanal (fait maison) : spéculoos, chocolat, muscat,
Foie gras poêlé
Compote de pommes
Tarte de rilette sur un lit de pommes
Magret de canard
Poêlée de cèpes
Pommes de terre Sarladaise

Echoppe « Crustacés »

Langoustines
Écrevisses
Huitres
Coquillages
Gambas

Echoppe « Créole »

Riz sauvage au curry et poulet aux épices
Banane plantain
Filet de rouget créole
Poulet coco
Salade de crevettes des tropiques
Salade de caramboles et mangues sur une vinaigrette au gingembre
Salade de thon au curry et aux fruits tropicaux
Salade de porc tropicale à l'orange et menthe
Salade d'épinards créole

Echoppe « Scandinave »

Saumon nordique
Elbot fumé
Aiguillettes de saumon miellés
Tourte à la scandinave
Cabillaud à la sauce poireaux
Purée
Tomates crevettes grises
Ananas au crabe
Paires au thon
Terrine de St Jacques
Sauce cocktail

Echoppe « Italienne »

Tagliatelles au saumon,
Tortellinis aux épinards
Lasagne à la « Bolognaise »
Assortiment de tomates mozzarella,
Aubergines marinées et courgettes grillées.
Duo de melons au jambon de parme
Variété d'Antipasti et de charcuterie italienne
Potage du chef « Tomates – Basilic »
Pains italiens et « Italian grisini »
&
Vins blanc et rouge
&
Buffet de fromages
&
Soupe à l'oignons
&
Buffet de mini desserts
&
Café, thé