



La Ferme du Bout des Prés

Une Ferme Auberge du 17^{ème} siècle

Menu Paysan + après-midi dansant

Rendez-vous à l'Auberge pour partager un moment convivial,
entre Menu Paysan et danses enivrantes !



BIENVENUE A LA FERME DU BOUT DES PRES !

Une authentique auberge paysanne...

Située à Cernay la ville, dans la Vallée de Chevreuse, la Ferme du Bout des Prés vous accueille dans un cadre rustique pour déguster une cuisine authentique.

Cochon grillé, gratins, fromages de petits producteurs, pains fait maison... Retrouvez des goûts authentiques à travers notre cuisine familiale.



L'ESPRIT DU LIEU

La ferme du bout des prés est située dans la vallée de Chevreuse, à 12km de Rambouillet (Yvelines).

Datant du 17^{ème} siècle, la ferme appartenait initialement au Duc de Luynes, propriétaire du château de Dampierre. La famille Van Hecke exploite la propriété de père en fils depuis 1928. La grande salle de l'Auberge, alors une étable, accueille successivement des bœufs, des lapins puis des chèvres.

En 1988, Olivier Van Hecke décide de faire rénover cette « étable » pour en faire un restaurant. Son objectif : faire découvrir aux habitants de la région une cuisine traditionnelle de la ferme, faite à partir de produits frais et locaux.

Le concept : un menu unique dans une ambiance chaleureuse

Le cochon cuit à la broche dans la grande cheminée, pendant que les cuisiniers s'affairent à confectionner pain, tartes, gratins et autres gourmandises qui font le bonheur des clients. Tout est à volonté, vin y compris. Le midi, parents et enfants viennent se régaler et profiter du Parc paysager. Le soir, familles et amis se mêlent pour un repas convivial. Le lieu et le feu de bois créent une ambiance chaleureuse !





DEROULEMENT DE LA JOURNEE

L'accueil se fait à 12h30. Le **menu Paysan** est servi à table et à volonté. Vers 14h30, notre chanteur reprend les plus grands classiques pour le bonheur de tous. Pour ceux qui ne souhaitent pas danser ou qui préfèrent faire une pause, nous disposons d'un terrain de boules et d'un parc paysager et animalier.

La fin des festivités est à 17h30



Le menu « Paysan », une cuisine généreuse à volonté !

Apéritif du bout des prés

Galettes paysannes

Terrines et rillettes – Pain fabriqué maison et cuit sur place

Cochon à la broche

Gratins de pomme de terre et courgette

Fromage de chèvre et de vache

Tarte aux Pommes

Café Vin rouge et rosé au tonneau





Participants : de 20 à 100 personnes

A partir de 40 € Par personne

Ce prix comprend :

- Menu Paysan
- Après midi dansant

Ce prix ne comprend :

- L'assurance annulation
- Les dépenses personnelles et extra