

LE DEJEUNER SUR L'HERBE

Le terme « pique-nique », apparu au XVIIe siècle, évoque l'idée de grignoter de petites choses çà et là. C'est à cette époque que l'aristocratie popularise l'art du déjeuner sur l'herbe.

Salade de concombres, œufs bio et sauce ravigote

Délice prisé au XVIIe siècle, le concombre est ici sublimé par un œuf bio de la ferme d'Egreville et une sauce ravigote, une mayonnaise aux herbes, condiments et anchois.

Brochette de volaille fermière & salade de pâtes artisanales

Inspirée des festins de chasse de Louis XIV, cette brochette de poulet à la braise est marinée aux herbes et cuite au four à bois. Elle s'accompagne d'une sauce au yaourt de la ferme de Sigy et d'une salade de pâtes artisanales de la Brie.

Fromages, miel de Vaux-le-Vicomte et fruits frais

Un assortiment gourmand : chèvre de la ferme de Moret, Brie de Meaux et notre miel récolté à Vaux-le-Vicomte, accompagnés de fruits frais de saison.

Macaron de Saint-Emilion

Pâtisserie raffinée aux origines italiennes, offerte à Louis XIV en 1660. Revisitée ici avec des fruits de saison.

Miche de pain blanc

Autrefois privilège des classes aisées, ce pain léger et savoureux accompagnera à merveille votre pique-nique.

Chaque panier contient :

Une bouteille d'eau (50 cl), une bouteille de vin (au choix rouge, rosé ou blanc) (25 cl), une nappe vichy, des couverts, des verres et des serviettes.

MENU PIQUE-NIQUE ENFANT

Entrée :

Œuf fermier en mimosa, melon charentais et jambon blanc de Paris

Plat :

Salade de pâtes artisanales, filet de volaille et ketchup maison

Dessert :

Gourmandise au chocolat