Fouées de Sarré à domicile

Une manière conviviale et insolite de recevoir

Comme peu de moulin aujourd'hui, nous produisons nos farines sur meule de pierre. Cette méthode ancestrale préserve les éléments du grain. La farine ainsi obtenue nous permet de confectionner des fouées authentiques : légères et savoureuses. Nous préparons sur place et sous l'œil de vos invités ces délicieuses fouées : aussitôt cuites dans notre four à bois, vos invités les garnirons de produits régionaux ou faits maison.

Les menus

Les prix suivants sont à ajouter au frais de déplacement (entre 130 et 210€) et le prix des fouées natures (4.40€ par adulte et 3.40€ par enfant)

Menu Classique N ° 1

Adulte 4.20€

Enfants 3.20€

- Beurre d'ail persillé
- Rillettes de porc
- Mogettes de Vendée cuisinées
- Chèvre frais cendré et Brie
- Caramel au beurre salé maison
- Nutella

Nous conseillons ce menu pour les écoles

Menu Traditionnel N°2

Adultes 5,00€

Enfants 4.00€

- Beurre d'ail persillé
- Rillettes de porc
- Mogettes de Vendée cuisinées ou Farce de la meunière
- Rillauds ou Jambon de Vendée
- Chèvre frais cendré et Brie

Nous conseillons ce menu pour vos repas de famille

Menu Buffet debout N°3

Adultes 5,60 €

Enfants 4,30€

- Beurre d'ail persillé
- Rillettes de porc
- Andouille et boudins noir
- Chèvre frais cendré et Brie
- Caramel au beurre salé maison
- Nutella

Nous conseillons ce menu pour les évènements professionnels

Menu Elaboré N°4

Adultes 7,10€

Enfants 5.20€

- Beurre d'ail persillé
- Rillettes de porc
- Rillettes de Thon **ou** Rillettes de Sardines
- Mogettes de Vendée cuisinées ou Farce de la meunière
- Rillauds ou Jambon de Vendée ou Andouille et Boudins noir
- Chèvre frais cendré et Brie
- Caramel au beurre salé maison

Nous conseillons ce menu pour **vos grandes réceptions**

GARNITURES à la CARTE		Prix TTC Adulte	Prix TTC Enfant
Entrées :	Beurre sel de Guérande	0.50	0.40
	Beurre d'ail Persillé	0.70	0.60
	Rillettes de Porc	1.30	1.00
	Rillettes de Canard	1.60	1.30
	Rillettes de Sardines	1.30	1.10
	Rillettes de Thon	1.30	1.10
	Rillettes de Saumon	1.80	1.50
Plats chauds :	Mogettes de Vendée cuisinées	0.90	0.60
	Farce de la meunière (champignons)	1.50	1.20
	Galipettes	1.90	1.60
	Mini-Rillauds	1.60	1.30
Plats froids :	Jambon de Vendée (cru)	1.50	1.20
	Andouille et Boudins Noir	1.30	1.10
Fromages :	Chèvre frais cendré	1.20	1.10
	Brie	0.80	0.60
	Camembert	0.90	0.70
	Emmental	0.90	0.70
Desserts :	Nutella	0.60	0.60
	Caramel au beurre salé maison	0.70	0.70
	Confiture	0.40	0.40
	Compote de pommes	0.50	0.50

SARL LAURIOU—73 Sarré— 49350 GENNES—Tél : 02 41 51 81 96 fouees@moulin-de-sarre.fr—www.fouees-a-domicile.fr