La Ferme du Saussois

SALON DE DÉGUSTATION - MAGASIN
CRÈME GLACÉE ARTISANALE

Gâteaux glacés, bûches et sorbets pour Noël et Nouvel An

Bûche Exotique

Crème glacée spéculoos, sorbet martinique • 6-8-10-12 pers.

3€/pers

3€/pers

Bûche Céleste

Crème glacée stracciatella, coulis cacao, crème glacée chocolat • 6-8-10-12 pers.

3€/pers

Bûche Partition

Crème glacée vanille, ganache au chocolat, sorbet fruits rouges • 6-8-10-12 pers.

30€/10pers

L'Horloge 2011

Crème glacée ferrero, sorbet framboise-mûre

20€/6pers

Individuels

Flûte Cuberdon

Crème glacée cuberdon, sorbet cassis, meringue italienne

4€

Mini-bûchette

Nougat glacé de Montélimar avec ses fruits rouges

Sorbets

Eau-de-Villée (de Biercée)	8€ 1/2 l
Pinacolada	8€ 1/2 l
Martinique	6€ 1/2 l
Pomme verte	6€ 1/2 l
Poire	6€ 1/2 l
Citron vert	6€ 1/2 l
Cactus-citron vert	6€ 1/2 l

Afin de vous servir au mieux,
nous vous demandons de passer commande
avant le 20 décembre (pour Noël)
et avant le 27 décembre (pour le Nouvel An).

064/77 22 93 (atelier)

064/55 65 67 (salon et magasin)

Horaire :

- Ouvert le vendredi, samedi de 14 heures à 18 heures.
  Le dimanche de 14 heures à 19 heures.
- *Pour les fêtes* : Ouvert le jeudi 24 et 31 de 14 à 17 heures.
- *Attention* : Fermé le 25 décembre 2010
  ainsi que le 1er janvier 2011.
- *Congé annuel* Janvier-Février, reprise en mars consultez notre réponseur.

Adresse :

Barrière d'Aubreux, 10
Le long de la N40 Mons-Beaumont
7120 Rouveroy

Site internet
Courriel :

www.lafermedusaussois.be
ferme.du.saussois@skynet.be

Jobs étudiants
de mars à octobre

Venez nombreux, petits et grands, le dimanche 28 novembre rendre visite à Saint Nicolas. Surprise pour tous les enfants sages.

© Création www.empain.net