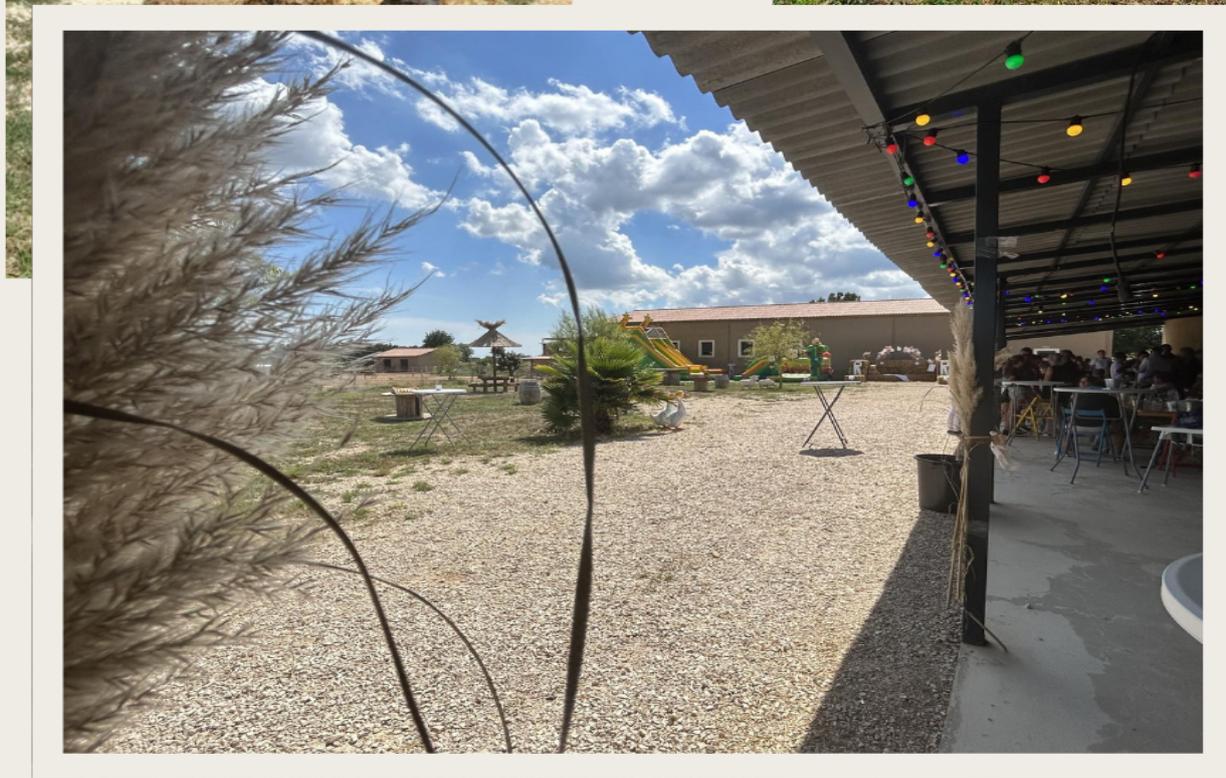


# SAVE THE DATE



LA FERME LOU CRAVEN  
ÉVÈNEMENTIEL

06.11.49.53.48



## *Notre histoire*

**La ferme familiale a été créée dans les années 70, et reprise depuis 2012 par Cédric & Angélique Garagnon.**

**Environ 500 têtes ovines foulent une centaine d'hectares de pâturages éparpillés sur la commune. La race ovine dont il est question est la prestigieuse race Mérinos qui est réputée pour la qualité de sa laine et le goût exquis que procure sa viande.**

**L'élevage existe depuis près de 45 ans, et essaie comme d'autres élevages de la région de perpétuer la race ovine Mérinos et de l'améliorer dans le but de faire découvrir à un large public la grande qualité de sa viande.**

**Sans agriculture, un élevage ne peut survivre. Sans donner une bonne alimentation à son bétail, l'éleveur ne pourra jamais obtenir de belles bêtes. Effectivement, en plus de l'élevage ovins l'entreprise est spécialisée dans la culture fourragère (foin de Crau AOC). Ainsi, une grande partie de la production de foin de Crau est consacrée à la vente en direct, et l'autre est réservée pour l'élevage, assurant à ces dernières une alimentation de premier choix.**

# *Nous vous proposons :*

LOCATION DE LIEU.....	5
VIN D'HONNEUR .....	6
MENUS .....	9
SUPPLÉMENTS.....	13
NOTRE GÎTE.....	14
LISTE DES MATÉRIELS .....	15
CONTACTS.....	16

# Location de lieu

L'espace guinguette vous inclus :

**\*COCKTAIL DE BIENVENUE FRUITER OFFERT PAR LA FERME\***

*\*(servi à l'arrivée des invités avant le vin d'honneur)*

- Cadre champêtre
- Espace extérieur fermé et sécurisé
- Parking spacieux et gratuit
- Tables en bois / chaises colorées en bois
- Vaisselles (assiette plate écru, assiette à dessert, fourchettes, couteaux, cuillères, verre à eau, verre à pied, verre à champagne, seau à champagne, serviette en papier, pot à eau, Broc à vin)
- Touret et mange debout
- 2 WC
- Brumisateur
- Toboggan et trampoline gonflable
- Aires de jeux (coin des tous petits)
- Jeux en bois
- Parcs avec animaux
- Bac à sable

	Haute saison De Mai à septembre	Moyenne saison D'Octobre à janvier + avril	Basse saison Février, Mars
Uniquement samedi Dispo à partir de 8h	1950€	1650€	1250€
Samedi et dimanche Jusqu'à 18h	2500€	2200€	1800€

# *Vin d'honneur*

**Pour votre apéritif, nous proposons un service organisé autour de pièces Amuses-Bouches servies sur plateau. Les différentes étapes du vin d'honneur s'entremêlent pour vous offrir une restauration continue pendant toute sa durée, estimée entre 1h30 et 2h30.**

## **Formules apéritives :**

5 pièces amuses-bouches

8 pièces amuses-bouches

10 pièces amuses-bouches

Atelier brasero

*\*Inclus : Coca cola, Oasis, eau minérale et eau gazeuse.*

## **Les Pièces amuses-bouches :**

Légume cru anchoïade ou aïoli

Charcuterie

Brochette tomate Mozza

Toast de tapenade noire ou verte

Petit four Brandade

Toast chèvre miel

Toast de terrine de Brebis

Toast de foie gras au confit de figue

Mélange petit four

Mini Pizza

Mini Burger

Mini quiche

Brochette de condiment

Olive verte et noire

## **Ateliers brasero :**

*\*Viandes issues de notre élevage\**

Le brasero comprend 2 variétés au choix :

- Saucisse de porc et/ou brebis
- Merguez de porc et/ou brebis
- Viande d'agneaux
- Viande de porc
- Viande de Boeuf
- Volaille
- Blanc de calamar
- Moules

*\*Chaque supplément de variétés /pers.*

## **Nos planches :**

\* Planche de charcuterie : *(suggestions pour 10 personnes).*

\* Planche de terrine aromatiser (agneau ou brebis) à tartiner : *(suggestions pour 8 personnes).*

\* Planche de pizza : - Fromage : *(suggestions pour 20 personnes).*  
- 3 Fromage ou Jambon : *(suggestions pour 20 personnes).*

\* Planche de quiche : *(suggestions pour 30 personnes)*

*\*Vous avez la possibilité d'apporter votre propre apéritif (boissons non alcoolisées, alcools forts, chips, etc.), ce qui impliquera un supplément pour la location de la vaisselle nécessaire ou apporter votre propre vaisselle\*(voir page 15)*

# *Boissons apéritives*

## **Cocktails avec alcool par litre \* :**

- Aux fruits de saison (Rhum)
- Mojito (Citron vert, Menthe fraîche, rhum blanc, sirop de canne, eau gazeuse)
- Sangria Blanche ou Rouge (vin, citron, orange, cannelle, sucre de canne)  
*\*Minimum 3L*
- Marquissette (vin blanc, champagne, citron et sucre) *\*Minimum 3L*
- Punch (Rhum, Jus de fruit, vanille, sirop de canne)
- Piña colada (Rhum, jus d'ananas, lait de coco et sucre de canne)

## **Cocktail sans alcool par litre \* :**

- Bora Bora (jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron et grenadine)
- Piña colada (jus d'ananas, lait de coco et sucre de canne)
- Punch (Jus de fruit, vanille, sirop de canne)

## **Cocktail sans alcool par litre \* :**

- Citronnade (citron, eau et sucre)
- Orangeade (Orange, eau et sucre)

*\*1L de cocktails correspond à 6 personnes*

## **Fût de bière pression /fût ouvert**



# Menu Broche

## au feu de bois

### ENTRÉE

Flan de crabe, sauce crustacés  
ou Foie gras poêlé, toast pain d'épice  
ou Salade à l'italienne (charcuterie, tomate  
sèche, salade, crouton, mozzarella)



### PLAT

Porcelet au feu de bois  
ou  
Agneau au feu de bois  
\*accompagnement selon saison



### FROMAGE

Assortiment de différentes variétés  
(chèvres, brebis, vaches)



### BOISSONS

Eau minérale ou gazeuse  
Café



# Menu Basse-cour

## ENTRÉE

---

Flan de crabe, sauce crustacés  
ou Foie gras poêlé, toast pain d'épice  
ou Salade à l'italienne (charcuterie,  
tomate sèche, salade, crouton,  
mozzarella)

## PLAT

---

Poulet à la broche  
\*accompagnement selon saison

## FROMAGE

---

Assortiment de  
différentes variétés  
(chèvres, brebis, vaches)

## BOISSONS

---

Eau minérale ou gazeuse  
Café





# Menu

## *Lou Craven*



### ENTRÉE



Flan de crabe, sauce crustacés  
ou Foie gras poêlé, toast pain d'épice  
ou Salade à l'italienne (charcuterie, tomate sèche, salade,  
crouton, mozzarella)

### PLAT



Souris d'agneau et son écrasé de pomme de terre  
Ou Dos de cabillaud et son écrasé de pomme de terre, sauce  
chorizo

### FROMAGE



Assortiment de différentes variétés  
(Chèvres, brebis, vaches)

### BOISSONS

Eau minérale ou gazeuse  
Café





# MENU KIDS



## PLAT

NUGGETS DE POULET, FRITES  
OU  
SAUCISSE DE NOTRE ÉLEVAGE, FRITES  
OU  
BLANC DE POULET, FRITES

## DESSERT

GLACE



## SUPPLÉMENTS

**En suppléments, nous vous proposons des activités :**

- *Les mascottes*
- *La chèvres à traitre*
- *Animateur pour les enfants (minimum 5 enfants à partir de 5 ans)*
- *Photomaton*

## AUTRES SUPPLÉMENTS EXTERNES

*\*Tous suppléments externes doit être convenue auparavant\**

- *DJ, Animation musicale*
- *Baby sitter*
- *Balade à poney*
- *Calèche à cheval*
- *Groupe musicien*
- *Magicien*
- *Animateur soirée*

*\*Toute autre demande est possible, et d'autres activités peuvent être proposées en fonction de vos attentes.*



# NOTRE GÎTE

PEUT ACCUEILLIR JUSQU'À 6 PERSONNES

**1 NUIT**

**200€**

**2 NUITS**

**350€**

**7 NUITS**

**1000€**



2 CHAMBRES, 1 SALLE DE BAIN, UN TOILETTE, SALLE À MANGER, UN CANAPÉ CLIC-CLAC, UNE TERRASSE ET UNE PISCINE

# Liste des Matériels et Tarifs

## 1. Verres

- Flûte à champagne Normandie
- Verre à vin Normandie
- Verre à eau Normandie
- Flûte à champagne Éléance
- Verre à vin Éléance
- Verre à eau Éléance
- Verre apéritif (tube ou whisky)
- Verre à vin Amélia

## 2. Assiettes et Vaisselle

- Assiette plate ou creuse blanche 27 cm
- Assiette plate ou creuse 24 cm
- Assiette plate blanche 17 cm
- Tasse et sous-tasse blanche
- Coupe à fruit, glace ou crème

## 3. Couverts

- Couteau/Fourchette/Cuillère de table Orly Guy Degrenne
- Cuillère/Couteau/Fourchette à dessert Orly Guy Degrenne
- Cuillère à café Orly Guy Degrenne
- Couteaux/Fourchettes Valmy
- Cuillère de table ou dessert Valmy
- Couteau à steak
- Cuillère à moka
- Couverts à salade

## 4. Autres Matériels

- Couteau à découper
- Pelle à tarte
- Louche à punch ou inox (service)
- Saladier transparent (diamètre 33)
- Seau à champagne
- Vasque à champagne
- Bac à glaçons
- Broc en verre ou polycarbonate 1L

## 6. Mobilier

- Table rectangulaire (1,78x0,80 = 6/8 pers)
- Table ronde (diamètre 150 = 8 pers)
- Chaise plastique Miami blanche
- Mange-debout aluminium (diamètre 60 cm)

La ferme Lou Craven  
ID conception

# Contact Us



[www.lafermeloucraven.com](http://www.lafermeloucraven.com)



06.11.49.53.48



[agence.idconception@gmail.com](mailto:agence.idconception@gmail.com)



la ferme Lou Craven

À NOTER :

.....

.....

.....

.....

.....