



La grange de Flavigny

FERME AUBERGE



*Savourez une cuisine
traditionnelle avec des produits
issus de nos fermes.*



Venez **NOUS VOIR**



Qui sommes nous ?

15 AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES DE LA CÔTE D'OR

Découvrez l'authenticité d'une ferme auberge à Flavigny-sur-Ozerain, cité médiévale classée parmi les plus beaux villages de France. Nous vous proposons de partager un repas préparé à partir des produits de nos exploitations agricoles, dans une ancienne grange aménagée au coeur du village. L'histoire de notre ferme auberge est originale : "La Grange a été créée par Madeleine et ses amies en 1976, année de sécheresse inoubliable. Leur objectif était de diversifier les revenus de la ferme, de faire reconnaître le travail des femmes en milieu rural et aussi de rencontrer les citadins pour pouvoir échanger.



Très rapidement après la création de La Grange, le projet suscite de l'engouement : Agricultrices et agriculteurs, jeunes et moins jeunes s'investissent corps et âmes dans ce projet ambitieux pour donner naissance en 1991 au GIE : «Les Quatre Heures Soupatoires».

Aujourd'hui, une quinzaine de personnes sont directement impliquées dans le fonctionnement de La Grange, toujours ravie d'accueillir de nouveaux agriculteurs.

L'équipe de la Grange vous offrira un repas fermier dans un cadre authentique et une ambiance chaleureuse.

Productions de la ferme : sur nos exploitations agricoles, nous produisons des volailles, des lapins, de l'agneau, du bœuf, du porc, des escargots, des légumes, des fruits, des œufs, des fromages, de la confiture, du miel, du vin, des liqueurs, et des sirops de petits fruits.



Informations

POUR LES GROUPES

Groupe : 8 personnes minimum - sur réservation uniquement

5 menus différents seront proposés - 1 seul menu avec les mêmes plats sera retenu pour l'ensemble du groupe .

Un chèque de réservation pourra vous être demandé .

Merci de prévenir au plus tard le jour même avant 9h si le nombre de personnes est inférieur ou supérieur à la réservation. Si moins de participants que prévu , les repas commandés seront facturés.

Repas servis à partir de 12h30 sauf demande exceptionnelle.

Nous accordons un repas gratuit par tranche de 30 personnes payantes.

Capacité d'accueil : 70 personnes maximum

POUR LES INDIVIDUELS

Ouverture pour la clientèle individuelle :

-Mars à avril : les dimanches et jours fériés

-Vacances avril jusqu'à fin vacances octobre : tous les jours sauf lundi

-Juillet/Août : 7Jrs/7

-Novembre : les dimanches et jours fériés

Une réservation est préférable car nous manquons souvent de place .

Nous ne pratiquons pas de service à table pour les individuels.

Il vous suffit de choisir vos plats et de vous installer à l'intérieur ou en terrasse.





Tourisme

STATIONNEMENT

Le stationnement est interdit dans le village, vous pourrez laisser vos voitures ou votre autobus sur le parking à l'entrée du village.

TOURISME

- Vignoble de Flavigny/Ozerain : 03.80.96.25.63
- Mairie Flavigny/Ozerain : 03.80.96.21.73
- Maison au Donataire (Office de tourisme Flavigny/Ozerain) ou office de tourisme Venarey Les Laumes : 03.80.96.89.13
- L'Echoppe (Epicerie) : 03.80.96.22.01
- Maison des arts textiles et du design (Mme ALGRANATE) : 03.80.96.20.40



AMUSES BOUCHES & boissons

Les cocktails

Kir Aligoté : 17 € la bouteille pour 6 personnes

Kir Royal : 22 € la bouteille pour 6 personnes

Bière au cassis

Les vins

Les blancs

Aligoté, Chardonnay , Auxerrois .

Les Rouges

Pinot noir ou pinot noir fût de chêne

Bourgogne

Savigny-les-Beaune

Beaune premier cru

Aloxe Corton

Sans alcool

Les jus de fruits : pomme , cassis , rhubarbe, pêche de vigne, groseille ...

Amuses bouche



3 escargots : 3€ par personne

2 escargots & 2 bouchées : 3€

3 gougères : 2 €





LES MENUS

Gourmands



Les menus



MENU DÉCOUVERTE : 24€



MENU EXPRESS : 24.5€



MENU DÉGUSTATION : 27 €



MENU GOURMAND : 31€



MENU GASTRONOMIQUE :
33.50€ SANS LES VINS
39€ AVEC LES VINS



Menu découverte

Plat au choix

Tourte à la viande marinée accompagnée d'une salade et de son gratin dauphinois

Tartiflette à l'Époisses accompagnée de sa salade

3 oeufs en meurette ou sauce en époisses accompagnés de pommes de terre

Fromages

Assortiment de fromages : époisses , chèvre, faisselle

Dessert au choix

Crème au caramel et son biscuit

Gâteau au chocolat et sa crème anglaise

Dessert découverte

Boisson comprise dans le menu

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Café

24 €

Menu Express

Plat au choix

Poulet rôti / poulet à la crème / poulet sauce épaisse
Boeuf bourguignon
Navarin d'agneau
Lapin gibelotte / Lapin à la moutarde
Terrine du jour avec chèvre chaud ou épaisse chaud sur salade
Tous ces plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois

Dessert au choix

Assortiment de tartes aux fruits
Caramel avec biscuit
Gâteau au chocolat avec sa crème anglaise
Assortiment de clafoutis
Dessert découverte

Boisson comprise dans le menu

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Café

Les petits + :

Si vous désirez, vous pouvez pour 2€ de plus déguster une soupe ou une salade verte .

24.50€

Menu Dégustation

Entrée au choix

Salade paysanne / salade de gésiers de volailles
Salade de chèvre ou d'époisses
Terrine / rillettes / paté de foie de volailles
Tarte dijonnaise à la tomate et à la moutarde

Plat au choix

Tartiflette à l'Epoisses
Oeufs meurette avec ses pommes de terre
Oeufs sauce Epoisses avec ses pommes de terre

Fromages

Assortiment de fromages : époisses, chèvre, faisselle

Dessert au choix

Crème au caramel et son biscuit
Gâteau au chocolat et sa crème anglaise
Dessert découverte

Boisson comprise dans le menu

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Café

27€

Menu Gourmand

Entrée au choix

Rillettes de canard et sa garniture de salade
Tourte aux poireaux , oignons et pommes
Quiche à l'époisses avec sa salade
Salade de chèvre chaud / époisses chaud

Plat au choix

Poulet rôti ou poulet à la crème ou sauce époisses
Boeuf bourguignon
Gigot d'agneau

Fromages

Assortiment de fromages : époisses, chèvre, faisselle

Dessert au choix

Crème au caramel et son biscuit
Gâteau au chocolat et sa crème anglaise
Assortiment de tartes aux fruits
Gâteau tatin

Boisson comprise dans le menu

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Café

31€

Menu Gastronomique

Entrée au choix

- Escargots à la bourguignonne X 6
- Tourte Bourguignonne à la viande marinée et sa salade verte
- Salade paysanne
- Duo de canard (rillette & foie gras) avec sa tranche de pain d'épices et sa confiture de cassis
- Tourte aux poireaux, oignons et pommes
- Tourte à l'époisses et sa salade verte

Plat au choix

- Confit de canard
- Rosbif de race charolaise
- Poulet à la Gaston Gérard
- Poulet sauce époisses
- Gigot d'agneau
- Lapin à la moutarde ou sauce gibelotte

Fromages

Assortiment de fromages : époisses, chèvre, faisselle

Dessert au choix

- Gâteau noix et pommes avec crème anglaise
- Oeufs à la neige et sa brioche
- Assortiment de tartes aux fruits
- Poirier ou framboisier ou cassissier selon la saison avec son coulis
- Dessert gourmand

Boissons comprises dans le menu

- Une bouteille de chardonnay blanc pour 6 personnes
- Une bouteille de Savigny-les-Beaune pour 6 personnes
- Café

39€



Contact & réservations

OUVERTURE ET RÉSERVATION

Pour la clientèle individuelle :

- Mars à avril : les dimanches et jours fériés
- Vacances avril jusqu'à fin vacances octobre : tous les jours sauf lundi
- Juillet/Août : 7Jrs/7
- Novembre : les dimanches et jours fériés

Pour les groupes : Toute l'année sur réservation

CONTACT

La Grange de Flavigny

21150 Flavigny sur Ozerain

Tel : 03-80- 96-20-62 ou 06-33-16-65-58

Mail : lagrange21150@gmail.com

Site : <http://www.ferme-auberge-la-grange-flavigny21.fr>

RETROUVEZ-NOUS

Au marché de Dijon - Autour des halles :

- Début Juin
- Début d'Octobre

A la Foire Gastronomique de Dijon en Novembre

Suivez toute notre actualité !

