



# 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.

A partir de 1991, un renouvellement des générations s'opère. Ainsi, entre 1988 et 2002 des jeunes femmes, et même un homme, s'investissent. L'évolution de ce projet ambitieux a abouti à la création, en 1991, d'un GIE : «Les Quatre Heures Soupatoires».

Aujourd'hui, une quinzaine de personnes sont directement impliquées dans le fonctionnement de la Grange. 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 boeuf, du porc, des escargots, des légumes, des fruits, des oeufs, 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 épousses  
Boeuf bourguignon  
Navarin d'agneau  
Lapin gibelotte / Lapin à la moutarde  
Terrine du jour avec chèvre chaud ou épousses 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](mailto: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 !*

