

2027

Ferme de la Bonicarde
199 Chemin de la Bonicarde
81290 Viviers les Montagnes



Prestations

TARIFS 2027

Commandes : 0687150753





Nos Offres



Location Salle

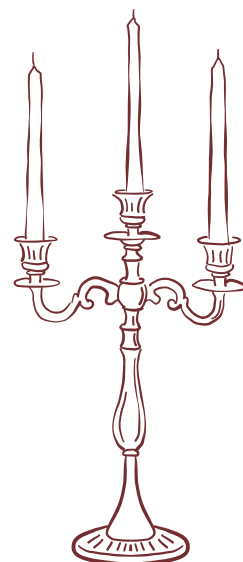
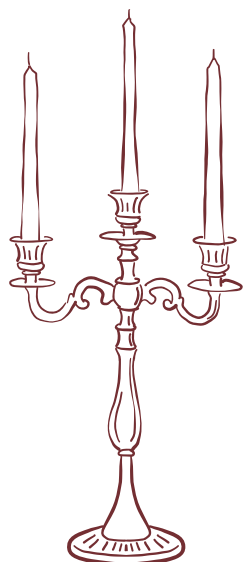
P. 3

Location Domaine

P. 5

Service Traiteur

P. 7

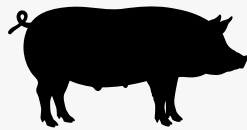


Ferme de la Bonnicarde

ENTREPRISE FAMILIALE
CHARCUTIER DEPUIS 1989



100HA DE
CÉRÉALES



ENGRAISSEMENT
SUR PAILLE

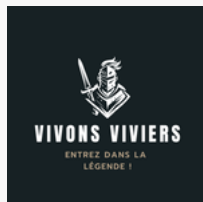


TRANSFORMER
SUR PLACE

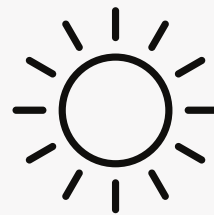


VENTE À LA
FERME

ENGAGEMENT LOCAL



ENGAGEMENT ECOLOGIQUE



35% de production
solaire en
autoconsommation



500 arbres plantés
en 2025





Location Salle



Les Prestations



**70 personnes
assises à table**



**100 personnes
debouts**



**80 personnes
assises (réunion)**

Le Week-end

€ TTC
300,00

du Vendredi au Dimanche

La Journée

€ TTC
150,00

du Lundi au Vendredi



Location Domaine

Salle + Hébergements



Les Prestations



70 places assises à table



100 places debout

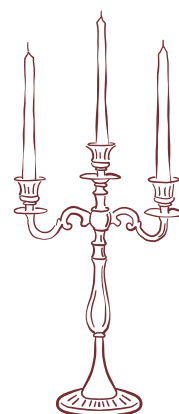


80 places assises (réunion)

Le Week-end

€ TTC
800,00

du Vendredi au Dimanche



Couchages



3 chalets 5 places



 COCAGNE

Services Traiteur



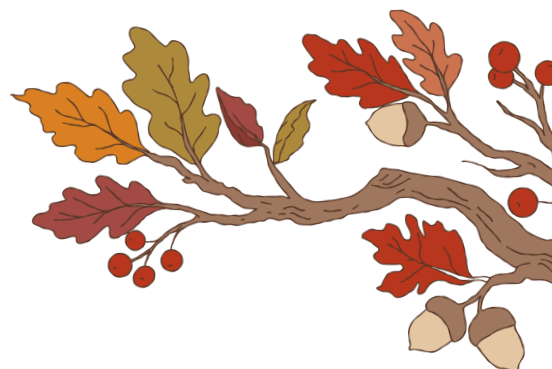
	€/Personne
Formule Cocktail	20,00€
Formule Brunch	25,00€
Formule Famille	30,00€
Formule Buffet	40,00€
Formule Repas 1	60,00€
Formule Repas 2	75,00€



Service et Location de
matériel inclus

Formule Cocktail

Buffet Cocktail



Amuses bouches

4 saveurs

Plateau de Fromages

4 fromages

Desserts

4 mignardises

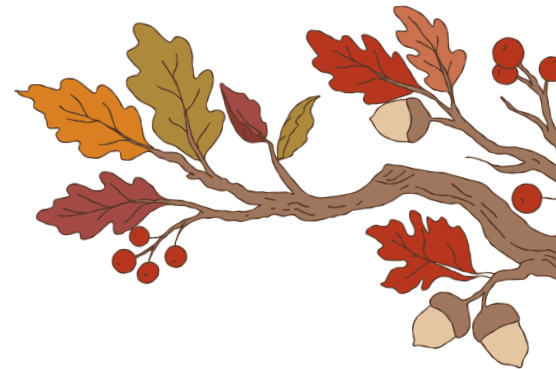


€ TTC par personne
20,00

**Service et Location de
matériel inclus
Prix hors boissons**

Formule Brunch

Servis en Buffet



Le Réveil

Croissant, Chocolatine...

Le Plateau

Charcuteries & Fromages

La Ferme

Viandes grillées...

Les Délices

Fruits, Gâteaux et tartes



€ TTC par personne

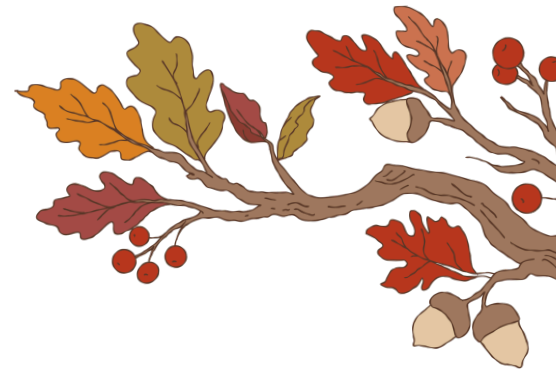
25,00

**Service et Location de
matériel inclus**

Prix hors boissons alcoolisées

Formule Famille

Entrée, Plat, Dessert



Entrée

1 entrée

Plats & garnitures

**1 viande +
2 garnitures**

Desserts

3 mignardises



€ TTC par personne
30,00

**Prix hors boissons et hors
service**

Location de Matériel inclus

Formule Buffet

Apéro, Plat, Fromages, Dessert
Service en Buffet



Amuses bouches

4 saveurs

Plats & garnitures

1 viande+
2 garnitures

Plateau de Fromages

4 fromages

Desserts

5 mignardises

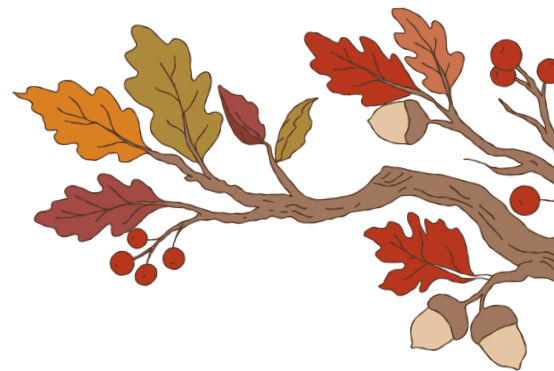


€ TTC par personne
40,00

Service et Location de
matériel inclus
Prix hors boissons

Formule Repas 1

Apéro, Plat, Fromages, Dessert
Service à table



Amuses bouches

4 saveurs

Plats & garnitures

**1 viande+
2 garnitures**

Plateau de Fromages

4 fromages

Desserts

5 mignardises

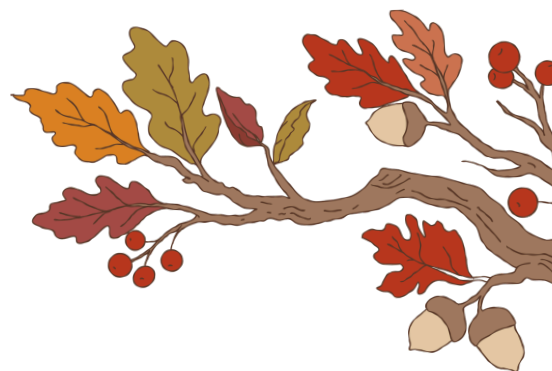


€ TTC par personne
60,00

**Service et Location de
matériel inclus
Prix hors boissons**

Formule Repas 2

Apéro, Entrée, Plat, Fromages, Dessert
Service à table



Amuses bouches

5 saveurs

Entrée fermière

1 entrée

Plat & garnitures

**1 viande+
2 garnitures**

Plateau de Fromages

5 fromages

Desserts

5 mignardises



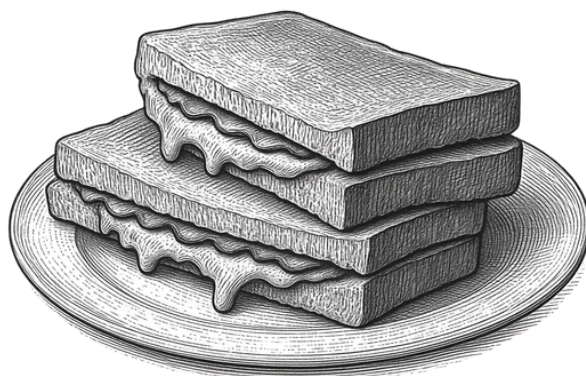
€ TTC par personne
75,00

**Service et Location de
matériel inclus
Prix hors boissons**

Détails Menu

Amuses Bouches

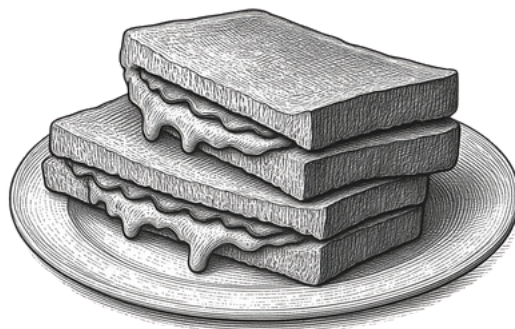
- **Pâtisseries Salées**
 - **Cookie Lardon/Fromage de Vache**
 - **Cookie Lardon/Oignon confit**
 - **Cannelé Jambon/Tomates Séchées**
- **Pâté en Croûte (sauf Repas 2)**
 - **Porc, Tomates séchées, Pistache**
 - **Porc, Légumes, Abricot**
 - **Poulet, Abricot, Oignons confits**
 - **Poulet Asiatique**
- **Mini Burger**
 - **Porc Barbecue**
 - **Poulet Croustillant**
 - **100% Boeuf**



Détails Menu

Amuses Bouches (suite)

- **Verrines végétariennes**
 - Mousse poivron/chèvre frais
 - Crème Comté, pomme et noisette
 - Caviar d'aubergine, Féta
- **Bar à charcuterie**
 - Coppa nature, coppa chorizo, bacon
 - Saucisson (3 variétés)
 - Saucisse sèche (3 variétés)
 - Jambon Sec
 - Olives, ail confit, tomates cerises, crudités...
- **Viandes Plancha (Uniquement Repas 2)**
 - Viande de Porc
 - Viande de Boeuf



Détails Menu

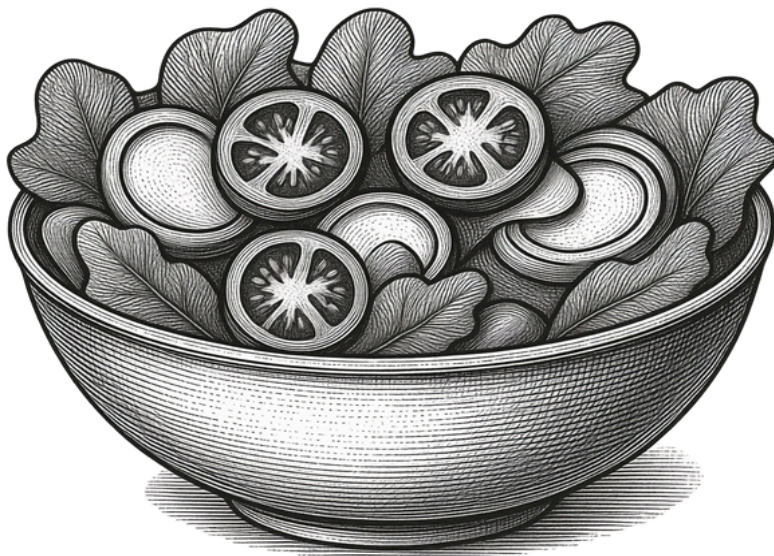
Entrées

Menu Repas 2 et Famille

- **Pâté en Croûte**
 - Porc, Tomates séchées, Pistache
 - Porc, Légumes, Abricot
 - Poulet, Abricot, Oignons confits
 - Poulet Asiatique

Accompagnement salade verte, pignon, oignon pickels...

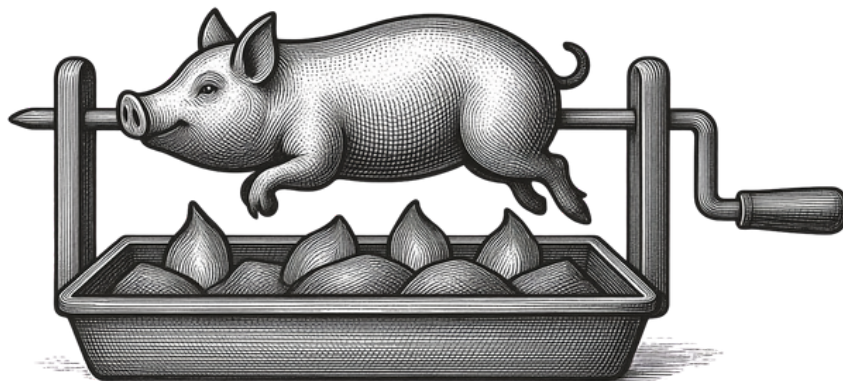
- Soupe de légumes (croutons,...)
- Soupe Poule au pot



Détails Menu

Plats & Garnitures

- **Viandes de porc**
 - Filet mignon de porc
 - Porcelet confit en 6h
- **Sauces**
 - Moutarde
 - Chataigne
 - Forestière
 - Pruneau
- **Garnitures**
 - Ecrasé de Pomme de Terre
 - Carottes Glacées au miel
 - Grattin dauphinois
 - Fondu de poireaux



Détails Menu

Fromages & Desserts

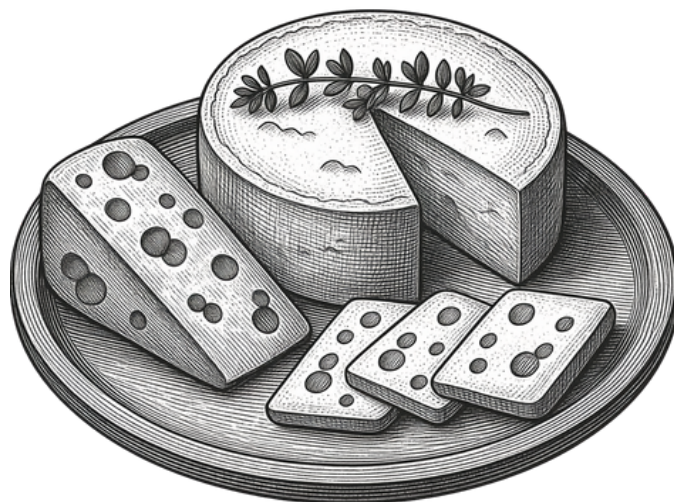
- Assortiments de Fromages

- Tomme de Vaches
- Fromage frais de brebis nature
- Fromage frais de brebis aromatisé
- Fromage Pasteurisé de Vache
- Fromage affiné de chèvre

(Fromages tarnais et fermiers)

- Mignardises

*(Sélection en fonction des saisons, en partenariat avec
In Fine à Revel)*



Détails Brunch

Le réveil

- Croissants, chocolatine, brioche, cake
- Confitures, miel
- Café, thé
- Jus de fruit

Le plateau

- Planche de charcuterie
- Planche de fromage fermier

La Ferme

- Saucisse grillée, poitrine grillée, bacon
- Pommes de terre grillées
- Œuf brouillé

Les Délices

- Gâteaux
- Tartes
- Fruits de saison





Commandes

Cathy LOUP

0687150753



Informations

Jean Baptiste LOUP

0666043505

Ferme de la Bonicarde
81290 Viviers les Montagnes
labonicarde@yahoo.fr