

La ferme à Croutet

Le goût de l'authentique

AVEC un lieu-dit comme celui de « Croutet », à Saint-Priest-en-Murat (à quelques encablures de Montmarault), on ne pouvait que trouver une ferme-auberge qui sente bon le terroir, la chaleur de la tradition et le bon goût de l'authentique...

Et, en effet, la Ferme à Croutet donne vraiment envie de casser la croûte et même mieux, d'y faire un repas entier. Car, tout sent bon. L'accueil, le décor et la famille Thévenet ne font vraiment qu'un. Claire, la maman, à la cuisine ; Joël, le papa, dans les champs, et Benoît, le fils, en salle... Rien ne manque pour faire de cette ferme, une auberge dans laquelle on aura envie de revenir.

Que des produits de la ferme

Dire qu'à la ferme à Croutet, il n'y a que les produits fermiers, n'est pas une parole en l'air... Il faut dire que le domaine des Thévenet s'étend tout de même sur 110 hectares... Que Joël (agriculteur sur le même site d'arrière grand-père en petit-

fil) élève un cheptel d'une cinquantaine de vaches charolaises, plus d'une centaine de brebis, 500 volailles (poulets, pintades, canards), une cinquantaine de lapins ainsi qu'une quinzaine de porcs.

C'est dire la diversité des repas que peut mijoter Claire Thévenet, d'autant qu'elle bénéficie également d'un grand potager qui lui permet de ne cuisiner qu'avec des légumes frais et de saison.

« Canard à la Duchambay », gigot au foin, civet de bœuf, pintade aux raisins ou autre poulet à la crème... Les menus de Claire à 105 ou à 120 F (avec deux entrées) ne laissent aucune papille insatisfaite. Bien au contraire, elles en redemandent. Et la charcuterie (Ah la charcuterie), le jambon cru séché à point, le boudin (délicieux boudin à l'ancienne), les pâtés de campagne, le fromage de tête (Ah! le fromage de tête...) Pour ceux qui apprécient les bonnes choses, les choses saines, la Ferme à Croutet vous est particulièrement recommandée... A condition, bien sûr, de réserver, car dans toutes



La Ferme à Croutet : le goût de l'authentique au cœur d'une ambiance chaleureuse et sympa. Rien ne manque, même pas un petit côté spécialement aménagé pour les enfants.

les fermes-auberge, la Ferme à Croutet n'ouvre ses portes qu'en fin de semaine et uniquement sur réservation au 04.70.07.67.02.

Cela dit, pour vos repas de groupe, de famille ou autre, la Ferme à Croutet peut, également vous accueillir en semaine.

Vente directe

La Ferme à Croutet, comme vous avez pu comprendre, est vraiment

d'œufs à la douzaine, de lapin, de bœuf en caissette de 10 ou de 20 kg, d'agneau en caissette et de porc en caissette de demi-porc, avec ou sans charcuterie (boudins, pâté de campagne, saucisses).

Sont également en vente sur place – en frais ou en conserve – le pâté de campagne, le fromage de tête, les rillettes et autres terrines maison.

La Ferme à Croutet, à 40 mn de Moulins, et à 20 mn de Montluçon... Une idée sympa pour déjeuner ou dîner à deux ou en famille tout en redécouvrant le goût de l'authentique et de la convivialité, au coin de l'âtre ou en discutant de choses et d'autres avec la famille Thévenet, qui a trouvé, dans cette activité, une qualité de vie et un épanouissement tout à fait rafraîchissant.

(Communiqué).

La Ferme à Croutet

03390 Saint-Priest-en-Murat

Tél. 04.70.07.67.02 - Fax 04.70.07.57.43