

Les soirées fouées se font dans la Thom'House qui possède un four à pain à l'intérieur

## Soirée fouées

Pour tous se retrouver autour de la chaleur d'un feu de bois, découvrez la traditionnelle fouée angevine. Nous fournissons les explications pour faire cuire la pâte à fouée, les garnitures à volonté et le bois (inclu dans les formules).

Vous vous amusez à les confectionner, cuire et garnir.

- ✓ **FORMULE DÉCOUVERTE** - 6 garnitures à choisir (hors boissons)
  - Adulte : 14 €
  - Enfant (-12 ans) : 7€
  
- ✓ **FORMULE GOURMET** - 8 garnitures à choisir (hors boissons)
  - Adulte : 18 €
  - Enfant (-12 ans) : 10€



### 6 Garnitures aux choix:

#### Entrées

- Rillette de porc
- Rillette d'oie
- Rillette de thon
- Beurre d'escargot

#### Plats

- Mogettes lardons
- Saucisses
- Boudins
- Rillauds

#### Desserts

- Brie/Camembert
- Ganache (à base de nutella)
- Confitures
- Compotes de fruits
- Caramel au beurre salé

### Garnitures «gourmet» à ajouter en plus :

magrets de canard, foie gras cuit, confit d'oignons, andouillettes cuisinées au vin blanc

Exemples de garnitures traditionnelles de fouées angevines, suggestions possibles selon vos envies.

