

# BÉNICHON À LA FERME

**LES FERMES SUIVANTES SERVIRONT LE REPAS  
TRADITIONNEL SUR RÉSERVATION.**



## DOMPIERRE

Fouzia Ducry  
Le Bastillon 1

tél. 026 675 45 10  
[www.magiedelaferme.ch](http://www.magiedelaferme.ch)

Jeudi à dimanche du 1<sup>er</sup> au 30 septembre, midi et soir

Prix du menu (sans agneau) : Fr. 50.-, enfants Fr. 25.-  
6 (min.) à 21 personnes

Menu : Cuchaule au feu de bois, moutarde de Bénichon, jambon de la Borne, saucissons, poires à Botzi, betteraves rouges, meringues, crème double, croquets, cuquettes, pain d'anis, beignets, cregettes

Hébergement : dortoir et « Aventure sur la paille »

## ONNENS

Marie-Jeanne Brönnimann  
La Planchette

tél. 079 298 36 76

7 jours sur 7, midi et soir

Prix du menu : Fr. 39.-, prix spécial enfants  
2 (min.) à 30 personnes

Juke-box

# VILLARLOD

Béatrice et Jean-Marc Pittet  
la Léchière 32

tél. 026 411 45 07 / 079 621 24 28 Rte de  
j.m.pittet@bluewin.ch  
[www.gourmandise-de-fribourg.ch](http://www.gourmandise-de-fribourg.ch)

Samedi 8 octobre, dimanche 9 octobre et dimanche 16 octobre, dès 11h30

Prix du menu : Fr. 68.-  
8 (min.) à 20 personnes

# VUISTERNENS-EN-OGOZ

La ferme du Biolley  
Brigitte et Michel Bapst  
Rte du Biolley 40

tél. 026 411 27 63 / 079 408 90 61  
michel.bapst@bluewin.ch

Dimanche 11 septembre (Bénichon) et 25 septembre (Recrotzon), dès 11h00  
Dimanche 9 octobre (Bénichon) et 16 octobre (Recrotzon), dès 11h00

Prix du menu : Fr. 61.-, enfants Fr. 35.- (5-13 ans)  
Jusqu'à 70 personnes

Menu : Apéro, soupe au chou, jambon de la borne, saucisson, lard, ragoût d'agneau, poires à Botzi, meringues, crème double, bricelets, pains d'anis, croquets, gâteau au vin cuit

