



Bienvenue Velkommen

Vores Marked
Farum Hovedgade 83
3520 Farum
Tel: 23 24 28 46

Vores Marked
Godhåbsvej 32
2000 Frederiksberg
Tel: 42 22 57 82

www.voresmarked.d



Om Vores Marked

Ideen bag Vores Marked er at tilbyde unikke produkter, der normalt kun kan handles på sydfranske markeder. Vi køber vores produkter direkte hos små producenter, og på Vores Marked tilbyder vi produkterne direkte til dig, der kan handle uden fordyrende mellemlid.

Vi har gennem årene opbygget et stort netværk af meget passionerede producenter, vi kender dem personligt, og vi ved hvordan de arbejder. Langt de fleste af vores producenter er økologisk certificerede, og vores animalske produkter er lavet på frilandsdyr. Vores sæber og cremer er 100% naturlige og vegetabiliske. Alle vores vine er lavet på usprøjtede druer, og der er tilsat meget begrænset eller ingen sulfitter.

Vores Marked blev stiftet i 2011. I februar 2012 åbnede webshoppene. I november 2012 åbnede vi en lille gårdbutik i Farum. Den 1. september 2015 åbnede Vores Marked – gourmetmarked, vinbar og café i den gamle Farum landsby, og den 1. juni 2018 åbnede Vores Marked – vinbar og gourmetbutik på Godthåbsvej på Frederiksberg.

Både i Farum og på Frederiksberg kan man handle vores produkter, hygge sig med en fransk morgenmad samt spise og nyde et glas vin eller en fadøl. Vores Marked er et mødested for ung og gammel, og som på et rigtigt marked kommer der musikere, filosoffer, kunstnere, gourmeter og vinkyndige for at dele deres passion med dig.

Vi har valgt at kalde det Vores Marked fordi det er dit, mit, producenternes, kvarterets – jo altså Vores Marked.



Vores Planker

Gourmetplanke: Anderillette på frilandsænder med løgconfit, fransk pølse fra Savoie eller Korsika, fransk paté med cornichon, comté fra Jura-bjergene, brie de Meaux med lidt sødt, Nyons-oliven. **(95 kr)**

Osteplanke: Et udvalg af 5 af sæsonens franske råmælksoste, lidt fast, lidt brie, lidt skimmelost, fåremælksost, gedemælksost med lidt sødt og Nyons-oliven. **(95kr)**

Charcuterieplanke: Anderillette på frilandsænder med løgconfit, fransk pølse fra Savoie og Korsika, fransk paté med cornichon, andemousse og Nyons-oliven. **(95kr)**

Prinsens luksusplanke: Foie gras, anderillette på frilandsænder med løgconfit, fransk pølse fra Savoie eller Korsika, fransk paté med cornichon, comté fra Jura-bjergene, brie de Meaux med lidt sødt, gedeost eller skimmelost (du vælger), Nyons-oliven. **(150kr).**

Der kan forekomme variationer, da vi arbejder direkte med små producenter, som er underlagt vind, vejr og årstid.

Serveres med fransk økologisk surdejsbrød ad libitum

Vores Sandwich (50 kr)

(Sandwich med fransk baguette)

Anderillette: Anderillette, løgconfit og salat.

Pølse: Fransk pølse, tomat-tapenade med basilikum og salat.

Paté: Landpaté, løgconfit & salat.

Brie de Meaux: Brie de Meaux, olivenconfit og salat.

Vores Snack

Apperitifplanke: Osteterninger af comté og chistera (halv får, halv ged), pølse fra Savoie, brød med oliventapenade, soltørrede tomater, salte mandler, Nyons-oliven. (65kr)

Brød med smør el. olivenolie: Fransk økologisk surdejsbrød med jomfruolivenolie eller fransk smør fra Normandiet (20kr)

Nyons-oliven: Et glas med økologiske oliven fra Nyons (20kr)

Vores Morgen

Petit déjeuner – fransk morgenmad: Smør fra Normandiet, 2 økologiske marmelader, brie de Meaux, comté, 1 glas abrikosnektar, fransk økologisk surdejsbrød, fransk smørcroissant, 1 kop kaffe eller te (eget valg) (95kr)

Croissant: Fransk smørcroissant, friskbagt hver morgen! (12 kr)

Pain au Chocolat: Fransk smørcroissant med chokolade, friskbagt hver morgen! (15 kr)

Vores Drikkevarer

Kolde drikke:

Badoit, fransk danskvand (30 kr)

Limonade øko 25/50 cl (20 kr, 35 kr)

Abrikosnektar øko 25 cl (30 kr)

Sirup-saftevand (15 kr)

Fadøl 33/50 cl (40 kr, 50 kr)

Vin fra vinkort (fra 40 kr til 100 kr)

Vin på flaske (hyldepris plus 100kr)

Varme Drikke:

Espresso (20 kr)

Americano (20 kr)

Capuccino (20 kr)

Café au lait (30 kr)

Latte (30 kr)

Cortado (30 Kr)

Tchai Latte (30 kr)

Varm kakao (30 kr)

Te (20 kr)

Vores Kager

Citron meringuée: Citrontærte m. marengstop (30 kr)

Tarte tatin: Æbletærte m. karamel og smuldrerdej (30kr)

Eclair Chokolade/Kaffe: Vandbakkelse m. cremefyld og glasur (25 kr)

Brownie: (15 kr)

Macarons: Marengskage m. ganachefyld. (10 kr/stk, 6 til 50 kr)

Florantiner : (5 kr/stk 6 til 25 kr)

Der kan forekomme variationer, afhængig af efterspørgsel og årstiden

Bon Appétit





Mad til selskaber

Skal du holde fest eller reception og har du lyst til at byde på fransk mad lavet af gode råvarer, så er en buffet fra Vores Marked måske noget for dig.

Vi leverer mad ud af huset til selskaber fra 20 til 100 kuverter. Såfremt du ønsker af holde festen hos os, så tag en snak med os.

Vi laver vores selskabsmenu i samarbejde med vores franske kok Thierry Olive.

Alle priser er pr. kuvert. Pølse og ost serveres i store osteæsker (camembertæsker) eller på dine egne fade.

Fransk buffet: 2 slags franske pølser, anderillet med løgconfit, fransk paté med cornichon, 2 slags franske salater efter årstiden – eg. taboulet, linsesalat, rødkålssalat, grøn salat, ostebord med brie de Meaux, comté, gedeost og blåskimmel med lidt sødt, Nyons-oliven, fransk økologisk surdejsbrød **(150 kr)**

Tilkøb til fransk buffet:

Franske tærter: Vælg mellem laks, quiche Lorraine, og grønsager. **(50 kr)**

Varmt røget laks: Hjemmerøget færøsk laks. **(60 kr)**

Fransk festkage: Hjemmelavet fransk kage efter årstiden dekoreret til lejligheden, fx chokoladekage, marcelkage, jordbær-fraisier. **(50 kr)**

Søde petit fours: Kagebord af franske minikager som citrontærter, hindbærkager, éclair osv. **(50 kr)**



Vores Vin

Vi importerer vin fra ca. 25 små økologiske producenter primært i Frankrig. Vi har ”almindelige” økovine, biodynamiske vine og naturvine.

Vi har altid 10 vine på glas – priser fra 40,00 til 100,00.

Vil du nyde en flaske vin her i vinbaren, betaler du hyldepris plus 100,00.

Du kan også handle vin hos os, som i en almindelig vinbutik.