

# La ferme de la petite loge

## Les formules Réceptions

### Le menu de la Ferme

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt.

Croustillant de Brie au jambon Serrano.

Millefeuille landais au magret fumé et son foie gras au piment d'Espelette.

Ballotin de volaille au bacon à la crème de Brie et ses pommes sautées et sa « Chips de Vitelotte ».

Dos de saumon au sésame, tomates confites et citron, riz basmati aux légumes poêlés et sa « tuile à l'Encre de Seiche ».

Suprême de pintadeau aux pommes et cidre, écrasé de pommes de terre à la vanille et sa « Capucine ».

Duo de fromages et mesclun, vinaigrette au gingembre.

Entremet fraise, amande, thé matcha et son coulis.

Macaron praliné vanille et crème au praliné.

Trois chocolats en coque et sa crème anglaise.

60 €

Boissons incluses

# Le buffet de la Ferme

## Buffet de salades

Salade italienne aux gnocchettis, billes de mozzarella et tomates séchées  
Salade de crevettes marinées à la coriandre, ananas et légumes croquants  
Salade de pommes de terre à la moutarde de Meaux et oignons rouges

## Assortiment de charcuterie fine

Lomo, jambon blanc, rôti aux herbes, spaniata piccante, jambon de pays et ses condiments

## Viandes froides (2 au choix)

Filet de cœur de rumsteak rôti au poivre de Sichuan  
Filet de volaille du Gâtinais mariné au piment d'Espelette  
Rôti de porc au miel et moutarde de Meaux

## Poisson froid

Ballotin de saumon à l'aneth

OPTION PLAT CHAUD (supplément 4€) - Servi en chaffing dish en remplacement de la viande et du poisson froid

Emincé de bœuf Strogonoff et son gratin dauphinois  
Blanquette de veau à l'ancienne aux girolles, riz Basmati  
Pavé de saumon au safran et légumes poêlés

Roue de Brie de Meaux fermier et Mesclun

## Buffet de dessert

Tartes variées  
Salade de fruit  
Mousse au chocolat maison  
Bavarois aux fruits rouges

60 €

Boissons incluses

# Menu de la Clé des champs

Cocktail : 7 pièces

Mousseline de patates douces et chèvre, petits légumes poêlés au piment  
Millefeuille de saumon frais et fumé, chantilly au raifort  
Tartare d'ananas et crème d'avocat aux gambas, citron vert et épices douces dans son verre

Suprême de pintadeaux à la passion, son écrasé de pomme de terre et sa chips de mangue  
Filet de canette aux pêches et poivre vert, gratin dauphinois et croustillant de ventrèche au piment d'Espelette  
Dos de cabillaud au parmesan de Matcha, légumes poêlés et sa tuile au parmesan et fines herbes

Duo de fromages au choix (Brie, chèvre, bleu, comté), et son mesclun à « l'huile de noisette de la Brie » aux copeaux de parmesan

Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

118 € - 138 €

Boissons incluses

# Menu La Grange

Cocktail : 12 pièces  
dont une animation culinaire

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt citronnée  
Carpaccio de Saint Jacques aux clémentines (selon saison) et poivre de Sichuan  
Escalope de foie gras poêlée aux framboises (selon saison) et sa tuile au parmesan

Filet de cœur de rumsteak de l'Aubrac, réduction de Bourgogne, purée de Vitelotte, panais confits et chips de Vitelotte  
Filet de lotte poché, tagliatelles de courgettes à la menthe, vierge d'agrumes et pousses de betteraves violette  
Grenadin de veau jus corsé poivre et Cognac, polenta crémeuse, carottes confites au beurre et sa Capucine

Duo de fromages au choix (Brie, chèvre, bleu, comté). et son mesclun à « l'huile de noisette de la Brie » aux copeaux de parmesan  
Feuilleté au Brie servi chaud et son mesclun à « l'huile de noisette de la Brie » aux copeaux de Parmesan

Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

128 € - 148 €

Boissons incluses

# Menu Le verger

Cocktail 15 pièces  
dont 2 animations culinaires

## Mises en bouche

Fine gelée d'orange au poivre de Sichuan et son tartare de Saint Jacques au citron vert  
Truite fumée et ses perles, chantilly de topinambours  
Saint Honoré au foie gras

Filet de Saint Pierre aux agrumes, tarte fine de carottes et sa « Feuille d'huitre » (en saison)  
Chateaubriand de bœuf aux morilles, blinis de pomme de terre, poêlée de crosnes et « sa Pensée »  
Filet de bar safrané, millefeuille de légumes, riz et sa tuile à « l'Encre de Sèche »

Plateau de 4 fromages (Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne) fermiers, confiture et beurre de « La ferme de Mauperthuis »  
et son mesclun à « l'huile de noisette de la Brie » aux copeaux de parmesan  
Craquant de chèvre à l'huile de noisette de la Brie et son mesclun aux copeaux de parmesan

Pièce montée d'entremets  
Dessert servi à l'assiette

Pyramide de macarons

138 € - 158 €

Boissons incluses

# Menu La Petite Loge

Cocktail : 10 pièces  
dont une animation culinaire

Terrine de foie gras au piment d'Espelette, chutney de figues  
Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches  
Duo de poissons fumés (saumon à la ficelle et flétan), blinis et sa crème au raifort et citron vert

Nem de foie gras aux pommes, crème balsamique  
Bourse de langoustines et écrevisses sauce Xeres  
Brochette de Saint Jacques et gambas, risotto aux senteurs de crustacés

Trou Normand

Filet de Saint Pierre aux agrumes, tarte fine de carottes et sa « Feuille d'huitre » (en saison)  
Chateaubriand de bœuf aux morilles, blinis de pomme de terre, poêlée de crosnes et « sa Pensée »  
Filet de bar safrané, millefeuille de légumes, riz et sa tuile à « l'Encre de Sèche »

Plateau de 4 fromages (Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne) fermiers, confiture et beurre de « La ferme de Mauperthuis »  
et son mesclun à « l'huile de noisette de la Brie » aux copeaux de parmesan  
Craquant de chèvre à l'huile de noisette de la Brie et son mesclun aux copeaux de parmesan

Pièce montée d'entremets  
Dessert servi à l'assiette

Pyramide de macarons

148 € - 168 €

Boissons incluses

# Le menu enfant

Assiette de charcuterie et crudités  
Melon et son jambon (en saison)  
Tomates mozzarella

Hamburger maison au bœuf et fromage et potatoes  
Nuggets de poulet et potatoes  
Émincé de volaille à la crème et riz

Mousse au chocolat  
Tarte aux pommes  
Flan pâtissier

26 €  
Boissons incluses  
Jusqu'à 12 ans

# Le brunch

Pour prolonger la fête, il nous est possible d'organiser un Brunch pour le dimanche midi, présenté sous forme de buffet.

Rillettes de saumon frais aux fines herbes  
Volaille du Gâtinais marinée au piment d'Espelette  
Plateau de charcuterie (lomo, jambon sec, chorizo, saucisse sèche)  
Poitrine de porc (chaud)  
Œufs brouillés aux tomates confites et civette (chaud)  
Assortiment de crudités, tomates, concombres, betteraves, carottes, radis, salade verte, sauce huile d'olive, balsamique, citron, échalottes, ciboulette.  
Plateau de fromage de nos régions

Tartes aux fruits variés  
Salade de fruit  
Fromage blanc, sucre, confitures

Pains et condiments

35 € adulte - 20 € par enfant  
Ces tarifs s'entendent salle, mobilier, nappage et personnel inclus de 11h à 16h.

# Le cocktail

## CANAPÉS PRESTIGES

Mille feuille de foie gras et figue  
Œuf de caille et curry  
Mini polenta et St. Jacques crème de poivron  
Saumon fumé sur blinis et fromage frais  
Mini macaron au Roquefort  
Wrap au pastrami  
Club au Comté et à la moutarde de Meaux  
Club de saumon et citron vert

## SÉLECTION PRESTIGE

Cube de saumon et concombre  
Chips de chorizo et pétoncle au piment d'Espelette  
Brochette d'ananas rôti et crevettes marinées aux herbes  
Pic de chèvre au pavot et viande séchée  
Pince de radis bio, crevette, coriandre et gingembre

## CUILLÈRES

Tartare de St. Jacques à la gelée de pomme verte  
Tartare de concombre et saumon  
Tartare de Bar, citron vert et piment d'Espelette

## VERRINES

Tartare de tomate et chèvre  
Verrine aux 3 légumes  
Brunoise de melon à la menthe et jambon sec (selon saison)

## PIÈCES CHAUDES

Allumettes feuilletées  
Mini quiche  
Samossa poulet gingembre  
Samossa crevette et crabe  
Mini croque monsieur  
Mini cheeseburger

## OPTIONS PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES :

4 pièces : 7,50 € - 6 pièces : 11,00 € - 8 pièces : 15,00 € - 10 pièces : 18,00 €

# Cocktail - en option

## PIECES EXCEPTIONNELLES - EN SUPPLÉMENT - 40 PIÈCES MINIMUM

Mini caroline au foie gras 1,50 € / pièce  
Cassolette de chèvre aux petits légumes 2,5 € / pièce  
Mini panini jambon sec, mozzarella 2,5 € / pièce  
Mini burger Rossini 2,5 € / pièce  
Mini hot dog au fromage 2,0 € / pièce  
Croustillant aux escargots 1,0 € / pièce  
Mini noix de Saint Jacques farcie au beurre 1,20 € / pièce  
Mini pastilla de poulet 1,5 € / pièce

## ANIMATION FRAICHEUR - 5 € / PERSONNE

Gaspacho minute de courgette, menthe et fromage frais.  
Gaspacho de carottes, coriandre et orange.  
Salade bar

## ANIMATIONS PLANCHA - 5 € / PERSONNE - 2 PIÈCES / PERSONNE

Brochette de volaille marinée  
Brochette de bœuf au poivre  
Brochette de saumon et citron  
Brochette de magret de canard marinée au piment d'Espelette

## ANIMATION ASIATIQUE 8 € / PERSONNE - 3 PIÈCES / PERSONNE

Roll  
Sushi  
Maki

## PÉPITES DE FOIE GRAS AUX POMMES FLAMBÉES AU CALVADOS

5€ / personne (2 pièces / personne)

## SAINT JACQUES MARINÉES A LA CIBOULETTE FLAMBÉES AU WHISKY

6€ / personne (2 pièces / personne)

## GAMBAS A L'AIL ET AU POIVRE DE SICHUAN

5€ / personne (2 pièces / personne)

## POELÉES D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL

4,5€ / personne (3 pièces / personne)



# Les desserts

## PIÈCE MONTÉE D'ENTREMETS 4,00 € / PERSONNE

### ENTREMET RECTANGULAIRE

Framboisier - Passion pana cotta - Fraise amande, thé Matcha - Craquant 3 chocolats - Chocolat feuillantine

### ENTREMET ROND

Bavarois exotique - Trois chocolat - Macaron noisette - Charlotte aux poires - Charlotte chocolat

## ENTREMET À L'ASSIETTE 4,50 € / PERSONNE

Macaron façon religieuse praliné, vanille

Trois chocolats en coque

Dôme crème brûlée et chocolat

Dôme à la framboise

Dôme royal chocolat

Entremet praliné, citron, noisette

Poire chocolat

### MACARONS

Pyramide de macarons 3,00 € / personne (2 pièces / pers)

Macaron supplémentaire 1,00 € / pièce

### PIÈCE MONTÉE

Pièce montée traditionnelle en choux 6,00 € / personne

(3 choux / personne)

## ANIMATIONS DESSERTS

### ANIMATION CRÊPES 4,5 €/PERSONNE

Mini crêpes - Confiture - Chocolat chaud - Pâte à tartiner

### ANIMATION BROCHETTES ET SA FONTAINE DE CHOCOLAT 5 €/ PERSONNE

Brochette de fruits frais - Brochette de chamallows

### ANIMATION CANDY BAR 5 €/PERSONNE (150 G)

Barbe à papa - Pop Corn - Bar à bonbons

### ANIMATION SMOOTHIES 4 € / PERS

4 parfums

À base de fruits frais selon saison

# Les options

Menu dégustation (Offert pour les mariés) : 60€ / personne.

Supplément Punch Planteur (en remplacement de la Soupe Champenoise) : 3€ / personne

Trou Normand au choix : 2,50€ / personne

Sorbet poire et liqueur de Poire

Sorbet pomme et Calvados

Sorbet pomme et Manzana

Sorbet agrumes et Limoncello

Repas prestataire : 40€

Housse de chaise avec nœud et installation : 5€/chaise

Location d'Arche pour cérémonie : 50€

Location de salle : 250€ / heure supplémentaire

Location de salle le dimanche de 11h à 15h avec tables, chaises et nettoyage, sans personnel ni vaisselle :

Salle « L'Auberge Paysanne » : 500 €

Salle « La Grange aux Belles » (de fin mai à fin septembre) : 500 €

Salle « Le Millénaire » : 800 €

Salle « La Bergerie » : 800 €

Salle « Le Grenier à Foin » : 800 €

# Les tarifs en détails

## TARIFS DE LA FERME

MENU	PRIX ADULTE	PRIX ENFANT
Buffet de la Ferme	60 €	26 €
Menu de la Ferme	60 €	26 €

### NOS TARIFS INCLUENT

La location d'une salle de réception de 19h00 à 2h00 du matin ou de 12h00 à 18h00

Le buffet ou le menu de votre choix

### Les boissons pendant le repas :

Une bouteille pour deux personnes de vin blanc (Bourgogne aligoté ou Pouilly sur Loire),  
une bouteille pour 2 personnes de vin rouge (Languedoc Domaine de l'Aigle Rouge, Montagne St. Émilion, l'Ermitage de Monleury).

À discrétion : boissons soft, eau minérale, eau gazeuse, thé et café.

Le personnel de service

Le mobilier et sa mise en place

La vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu blanc

Le nettoyage de la salle

## TARIFS PRESTIGE

MENU	PÉRIODE VERTE	PÉRIODE ORANGE
La clef des champs	118 €	138 €
La grange	128 €	148 €
Le verger	138 €	158 €
La petite loge	148 €	168 €

Période verte : du 2 janvier au 31 mars et du 1<sup>er</sup> octobre au 30 décembre

Période rouge : du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre et 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Un chèque de caution de 1000€ vous sera demandé pour les réceptions de moins de 50 personnes et de 2000€ pour les réceptions au-delà de 50 personnes.

### NOS TARIFS INCLUENT

La location d'une salle de réception de 18h à 3h du matin  
Le menu de votre choix

#### Les boissons pendant le repas :

Une bouteille pour deux personnes de vin blanc (Bourgogne aligoté ou Pouilly sur Loire),  
une bouteille pour 2 personnes de vin rouge (Languedoc Domaine de l'Aigle Rouge, Montagne St. Émilion, l'Ermitage de Monleury).

À discrétion : boissons soft, eau minérale, eau gazeuse, thé et café.

#### Le cocktail

2 verres de « soupe champenoise » par personne

Le personnel de service  
Le mobilier et sa mise en place  
La vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu blanc

La salle vous sera mise à disposition pour votre décoration le vendredi de 11h à 18h.

Vous pouvez apporter votre champagne et autres boissons pour le cocktail et la soirée dansante sans aucun droit de bouchon.

Le service sera assuré par notre personnel.