

Service Traiteur  
de  
La ferme de la petite loge

Nous mettons  
les petits plats dans les grands...  
Où vous voulez !

[fermedelapetiteloge.com](http://fermedelapetiteloge.com)  
01.60.25.62.69. / 06.11.98.51.76

## Nos Planches

### Planche de charcuterie

45 € HT / 49,50 € TTC

Lonzo, chorizo Bellotta,  
Jambon Serrano, lomo,  
Saucisse sèche, cornichons,  
Beurre et pain de campagne tranché

### Planche de poissons fumés

55 € HT / 60,50 € TTC

Saumon, flétan, truite, blinis,  
Crème de Mauperthuis, citron

### Planche de fromages AOC

45 € HT / 49,50 € TTC

Brie, chèvre, tome de Savoie,  
Roquefort, cantal,  
Beurre et pain de campagne tranché

## Nos plateaux cocktails salés

### Mini club-sandwichs 32 pièces

36 € HT / 39,60 € TTC

Saumon fumé, roquefort, comté et moutarde de Meaux  
Volaille au curry

### Mini brochettes 32 pièces

44 € HT / 48,40 € TTC

Chips de chorizo et Saint Jacques  
Saumon fumé au sésame et concombre  
Bille de chèvre et bresaola  
Ananas rôti et crevette Thaï

### Canapés Saveur 40 pièces

50 € HT / 55 € TTC

Mini blinis au saumon, foie gras et figues  
Pincés de radis à la crevette et gingembre  
Crème de roquefort et noix  
Saint-Jacques au safran et crème de poivron

## Nos plateaux repas \*

### Plateau « de la Ferme » 19 € HT / 20,90 € TTC

Terrine de campagne au piment d'Espelette  
Volaille rôtie au piment d'Espelette  
et sa piperade basque  
Brie de Meaux  
Yaourt fermier de « La Ferme de Mauperthuis »

### Plateau « des Champs » 22 € HT / 24,20 € TTC

Rillettes de saumon Maison  
Rôti de bœuf de l'Aubrac  
et sa salade de riso aux légumes croquants  
Fromage de chèvre  
Salade de fruit

## Nos plateaux repas \*

### Luxe

### Plateau « de la Criée » 25 € HT / 27,50 € TTC

Saumon fumé à la ficelle et son blinis  
Ballotin de saumon aux fines herbes  
et ses tagliatelles de légumes  
Duo de fromages  
Charlotte aux fruits

### Plateau « du Millénaire » 28 € HT / 30,80 € TTC

Salade périgourdine aux magrets séchés  
Filet de volaille farcie au foie gras  
et sa salade de haricots verts frais  
Duo de fromages  
Paris-brest

\* Nos plateaux sont livrés avec :  
Kit couverts, sel, poivre et serviette.  
Coffret fabrication française 100 % recyclable.  
Verre à pied, petit pain tradition, vinaigrette du terroir (selon saison), moutarde, mayonnaise

# Nos buffets froids

## Buffet « de la prairie »\*\*

20 € HT / 22,00 € TTC par personne

Bodega de rillettes de saumon frais Maison  
Volaille du Gâtinai marinée au piment d'Espelette  
Rôti de bœuf de l'Aubrac aux poivres et herbes fraîches  
Salade de pommes de terre, échalottes et ciboulettes  
Salade de riso aux légumes croquants et courgettes marinées  
Sélection de deux fromages affinés  
Tarte fine aux fruits de saison  
Entremet aux 3 chocolats

## Buffet « dans les prés » \*\*

27 € HT / 29,70 € TTC par personne

Saumon fumé à la ficelle et sa crème fraîche de « La Ferme de Mauperthuis »  
Tomates lunch farcies à la crème de mozzarella  
Brochettes de saumon mariné au citron vert et sésame  
Ballotins de volaille farcie au foie gras  
Salade de tagliatelles de légumes de saison  
Salade de jeunes pousses au parmesan  
Plateau de trois fromages AOC (brie, chèvre, tome)  
Dômes framboises  
Dômes crème brûlée chocolat

# Menu enfant

26 € TTC par personne

Boissons incluses

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  
Emincé de volaille à la crème et riz

-----  
Mousse au chocolat  
Tarte aux pommes  
Flan pâtisier

\*\*Livraison du buffet sur matériel  
à usage unique : assiettes, couverts,  
couverts de service et serviettes  
Verres à pied  
Pain de campagne tranché  
Vinaigrette du terroir (selon saison)  
Moutarde - Mayonnaise  
Minimum : 10 personnes

# Nos menus

## Le Menu du « Grenier à foin »\*\*\*

64 € TTC par personne

Cocktail : 8 pièces, soupe champenoise et boissons soft

Maraîchère de crabe et son émulsion de citron vert et huile d'olive OU Millefeuille de tomates fraîches et patates douces au chèvre fermier et son coulis de poivron OU Pressé landais et son mesclun, magret fumé, rillettes de canard, pain d'épice et son chutney de mangue

Suprême de volaille sauce forestière et son millefeuille de pommes de terre OU Magret de canard sauce miel et épices et pressé de pommes de terre OU Dos de cabillaud sauce au vin blanc et riz aux petits légumes

Brie de Meaux et son mesclun

Pièce montée d'entremets

## Le menu de « La Bergerie »\*\*\*

75 € TTC par personne

Cocktail : 8 pièces, une animation au choix, soupe champenoise et boissons soft

Terrine de foie gras au piment d'Espelette OU Tartare aux deux saumons sur lit de tomates confites et sa crème d'aneth OU Profiteroles de Saint Jacques au safran et sa fondue de poireaux

Grenadin de veau au jus corsé relevé au Cognac, pommes grenailles et fagots de haricots verts

OU Filet de cœur de rumsteak à la briarde, purée de vitelottes et poêlée de légumes

OU Filet de bar sauce Champagne, riz au trois saveurs et duo de courgettes poêlées.

Duo de fromages et son mesclun

Pièce montée d'entremets OU Pièce montée traditionnelle en chou (3 par personne)

\*\*\*Boissons pendant le repas : 1 bouteille de vin blanc pour 2 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 2 personnes.  
Serviettes et nappes en tissu, vaisselles, pain. Service compris.  
Minimum 25 personnes

## Le menu « Millénaire »\*\*\*

90 € TTC par personne

Cocktail : 10 pièces, 2 animations au choix, soupe champenoise et boissons soft

Duo de foies gras chaud / froid

(terrine de foie gras au piment d'Espelette et escalope de foie gras poêlée aux framboises)

OU Aumonière de langoustines sauce Xérès

OU Brochettes de Saint Jacques et Gambas sur lit de légumes et fruits croquants

Trou normand

Chateaubriand de bœuf aux morilles, blinis de pommes de terre, poêlée de crosnes et sa pensée

OU Filet de veau, émulsion de foie gras, panais confits,

brochettes de pommes de terre Ratte poêlées au beurre fermier et thym, betterave Chioggia

OU Lotte en chemise de lard, crème légère aux poivrons, tarte fine de carottes

et sa tuile à l'encre de seiche

Plateau de trois fromages sur table et son mesclun

Pièce montée d'entremets OU Pièce montée traditionnelle en chou (3 par personne)

Pyramide de macarons (3 par personnes)

# Nos cocktails

## CANAPÉS PRESTIGES

Mille feuille de foie gras et figue - Œuf de caille et curry - Mini polenta et Saint 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 Saint 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

TARIF PAR PERSONNE en supplément :  
4 pièces : 7,50€      6 pièces : 11,00€  
8 pièces : 15,00€    10 pièces : 18,00€

Soupe Champenoise ou Punch Planteur  
7€ / personne (2 verres)  
En supplément d'une prestation uniquement

# Cocktails - en option

## PIÈCES EXCEPTIONNELLES (en supplément, 40 pièces minimum)

Mini caroline au foie gras 1,50 € / pièce - Mini pastilla de poulet 1,5 € / 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 € / pièce - Croustillant aux escargots 1 € / pièce  
Mini noix de Saint-Jacques farcie au beurre 1,20 € / pièce

## ANIMATION (disponible uniquement sur les prestations avec personnel)

### FRAÎCHEUR - 5 € / personne

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

### 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

### 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 À L'AIL ET AU POIVRE DE SICHUAN - 5 € / personne (2 pièces / personne)

POÊLÉES D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL - 4,5 € / personne (3 pièces / personne)

# Nos Desserts

PIÈCE MONTÉE D'ENTREMETS 4,00 € / personne (mini 20 personnes)

ENTREMET RECTANGULAIRE

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

ENTREMET ROND

Bavarois exotique - Trois chocolats - 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 - 15 personnes minimum

Pièce montée traditionnelle en chou 6,00 € / personne (3 choux / personne)

## Nos animations desserts

Uniquement sur les prestations avec personnel

ANIMATION CRÊPES

4,50 € / pers

Mini crêpes - Confiture - Chocolat chaud - Pâte à tartiner

ANIMATION BROCHETTES ET SA FONTAINE DE CHOCOLAT

5 € / pers

Brochette de fruits frais - Brochette de chamallows

ANIMATION CANDY BAR

5 € / pers (150g)

Barbe à papa - Pop-corn - Bar à bonbons

ANIMATION SMOOTHIES

4 € / pers

4 parfums - À base de fruits frais selon saison

## Nos plateaux cocktails sucrés

ASSORTIMENT DE MINI TARTELETTES 32 PIÈCES - 44 € HT / 48,40 € TTC

4 parfums selon saison

(pommes, framboises, fraises, poires, citrons, abricots...)

MINI MACARONS 36 PIÈCES - 48 € HT / 52,80 € TTC

6 parfums selon saison

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS 42 PIÈCES - 42 € HT / 46,20 € TTC

Mini Paris-brest, mini cannelés, mini carolines, mini financiers framboise, mini opéras, bavarois au fruits rouges

## Nos boissons sans alcool

Évian 50 cl / Badoit 50 cl	2,09 € HT / 2,20 € TTC
Cristalline 1,5 L	2,84 € HT / 3,00 € TTC
Badoit 1 L	2,84 € HT / 3,00 € TTC
Coca Cola 1,5 L / Coca Cola zéro 1,5 L	4,07 € HT / 4,29 € TTC
Oasis 2 L	4,07 € HT / 4,29 € TTC
Jus de fruit 1 L	4,17 € HT / 4,40 € TTC

## Les vins

### Vin rouge 75cl

#### Bordeaux

Bordeaux supérieur Beau Rivage	8,90 € HT / 10,60 TTC €
Graves Château Respide Maine Bonnet	11,50 € HT / 13,80 TTC €
Montagne St Emilion « L'Hermitage de Monleury »	11,50 € HT / 13,80 TTC €

#### Bourgogne

Rouilly	19,00 € HT / 20,80 TTC €
Mercurey	16,50 € HT / 19,80 TTC €

#### Languedoc

Domaine de l'Aigle Rouge	13,50 € HT / 16,20 TTC €
Château Laville Bertrou	13,00 € HT / 15,60 TTC €

### Vin blanc 75 cl

Bourgogne aligoté Vignes St. Germain	9,00 € HT / 10,80 TTC €
Pouilly sur Loire	11,00 € HT / 13,20 TTC €
Sauvignon « Les petites Perrières »	6,00 € HT / 7,20 TTC €

### Vin rosé 75 cl

Corse	6,90 € HT / 8,30 TTC €
Côte de Provence	7,20 € HT / 8,60 TTC €

### Champagne 75 cl

De Venoge	25,00 € HT / 30 € TTC
-----------	-----------------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# À la demande, sur devis

Modification des menus - Menu végétarien - Menu bio - Menu hallal  
Cocktail dinatoire - Buffet traditionnel...

Faites-nous part de toutes vos envies, nous sommes à votre écoute  
[www.fermedelapetiteloge.com](http://www.fermedelapetiteloge.com)

Pour vos réceptions, mariages, séminaires  
nous proposons aussi la location de salles de caractères  
ainsi que des chambres dans un cadre champêtre  
à 15 km de Disney.

## Commandes et paiements

### COMMANDE

Sur [www.fermedelapetiteloge.com](http://www.fermedelapetiteloge.com)  
Par téléphone au 01.60.25.62.69 / 06.11.98.51.76.

48h avant pour les plateaux repas, 72h avant pour les buffets  
8 jours avant pour les prestations avec service

Toute commande annulée devra être signalée 48h (2 jours ouvrés) avant  
et 8 jours avant pour les prestations avec service.  
Passés ces délais, toute commande sera facturée intégralement.

### PAIEMENT

Pour les entreprises : paiement à 30 jours à date de réception de facture  
Pour les particuliers : paiement à la livraison

En cas de retard de paiement, les pénalités relatives et stipulées  
par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

### LIVRAISON

Livraison offerte à Meaux, Trilport, Nanteuil-lès-Meaux, Mareuil-lès-Meaux, Coulommiers, Mouroux,  
Jouarre, La Ferté-sous-Jouarre, Quincy-Voisins, Crécy-la-Chapelle, Saint-Germain-sur-Morin, Esbly,  
Coupvray, Chessy, Serris, Bailly-Romainvilliers, Magny-le-Hongre.  
Autres communes, tarifs de livraison sur demande.

Toutes nos viandes sont garanties d'origine France

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : [mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr)