

# La ferme de la petite loge - brochure Mariages

Buffet froid Champêtre - Menu La Clef des champs - Menu La grange - Menu Le verger - Menu La petite loge  
Options - Cocktail - Animations - Menu Enfant - Brunch

## Le buffet froid Champêtre

### Cocktail 8 pièces / personne

Ardoise de poissons fumés et sa « crème fraîche de Mauperthuis » (saumon à la ficelle, flétan et truite fumés)  
Planche de charcuterie de nos régions (lonzo corse, lomo basque, jambon de Bayonne, chorizo bellota)  
Petites tomates farcies à la crème légère de mozzarella

Ballotins de saumon frais maison aux fines herbes  
Médailon de volaille du Gâtinais au foie gras et piment d'Espelette  
Filet de cœur de rumsteak rôti au poivre de Sichuan rouge  
Maraîchère de crabe au citron vert  
Salade de tagliatelles fraîches aux légumes croquants de saison

Plateau de fromages AOC (brie de Meaux, Saint Siméon, comté, chèvre Sainte Maure, roquefort)  
Jeunes pousses aux copeaux de parmesan

### Desserts

Pièce montée d'entremet ou pièce montée traditionnelle en choux (3 pièces / personne)

88 € - 98 €

Boissons incluses

# La clef des champs

## Cocktail 8 pièces / personne

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 pintadeau 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 ventrêche 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

## Desserts

Pièce montée d'entremets - Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)

118 € - 138 €

Boissons incluses

# 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 violettes

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

## Desserts

Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)

128 € - 148 € - Boissons incluses

# Le verger

Cocktail 15 pièces  
dont 2 animations culinaires

Mise 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 fermiers (brie de Meaux, chèvre, comté, bleu d'Auvergne), 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

Desserts

Pièce montée d'entremets  
Dessert servi à l'assiette  
Pièce montée traditionnelle en chou (3 choux / personne)

Pyramide de macarons

138 € - 158 €

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



# 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 Xérès  
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'huître » (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

Desserts

Pièce montée d'entremets  
Dessert servi à l'assiette  
Pièce montée traditionnelle en chou (3 choux / personne)

Pyramide de macarons

148 € - 168 €

Boissons incluses



# 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 11h00 à 16h00.

*Faites nous part de toutes vos envies*

Modification des menus, menu végétarien, menu bio, menu hallal, cocktail dinatoire, buffet traditionnel...

[www.fermedelapetiteloge.com](http://www.fermedelapetiteloge.com)

# Le cocktail

## 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

## OPTIONS PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES :

4 pièces : 5,50 € - 6 pièces : 7,80 € - 8 pièces : 10,20 € - 10 pièces : 12,50 €  
Soupe champenoise (2 verres) : 2,50 € - Punch Planteur (2 verres) : 3,50 €



# Cocktail - en option

## PIÈCES 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 À 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)

# Les desserts

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

### ENTREMET RECTANGULAIRE OU ROND

- Le Royal (chocolat / feuillantine)
- Le Carré des Tropiques (coco / mangue / passion)
- Le Préféré (framboise)
- Le Fraisier Mousseline (de mars à octobre)
- Le Régal (chocolat noir / lait / blanc)
- La Mousse fruits rouges
- Le Délice poires
- La Charlotte fruits rouges
- La Charlotte chocolat-vanille
- Le Cœur de nougat – abricot
- Le Cœur de nougat – framboise
- Le Macaron citron

## 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 chou 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) : 40 € / 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 11h00 à 15h00 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 détail

MENU	PÉRIODE VERTE	PÉRIODE ORANGE
Le buffet froid champêtre	88 €	98 €
La clef des champs	118 €	138 €
La grange	128 €	148 €
Le verger	138 €	158 €
La petite loge	148 €	168 €

\* Les tarifs s'entendent sur une base de 25 personnes minimum.

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 18h00 à 3h00 du matin

Le menu de votre choix

## Les boissons pendant le repas

Une bouteille de vin blanc pour deux personnes, une bouteille de vin rouge pour deux personnes

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

Pendant le cocktail : boissons soft

## Le cocktail

2 verres de « soupe champenoise » par personne et boissons soft

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 11h00 à 18h00.

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.