

La ferme de la petite loge

Menu de la Ferme - Buffet de la Ferme - Menu La clé des champs - Menu La grange - Menu Le verger - Menu La petite loge

Menu enfant - Brunch - Cocktails - Cocktails en option - Desserts - Animations desserts - Options

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
* Ce tarif s'entend sur une base de 25 personnes minimum.

LES SALLES

LA BROCHURE

La 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 chauffing dish en remplacement de la viande et du poisson froid
Emincé de bœuf Stragonoff et son gratin dauphinois
Blanquette de veau à l'ancienne aux gigoles, 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
* Ce tarif s'entend sur une base de 25 personnes minimum.

LES SALLES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

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 lotte poché, tagliatelles de courgettes à la menthe, vierge d'agrumes et pousses de betteraves violette
Doss 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

LES SALLES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

Menu La Grange

Cocktail - 12 pièces
dont une animation culinaire

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt citronnée
Carpaccio de Saint Jacques aux célestines (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

LES ESPACES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

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 Maupertuis »
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

LES ESPACES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

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, Emulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches
Duo de poissons fumés (saumon à la ficelle et filet), 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 Maupertuis »
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

LES ESPACES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

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 pâtisier

26 €
Boissons incluses
Jusqu'à 12 ans

LES ESPACES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

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)
Potirone de porc (chaud)
Œufs brouillés aux tomates confites et civette (chaud)
Assortiment de crudités, tomates, concombres, betteraves, carottes, 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.

LES ESPACES

DÉTAILS DES TARIFS

LA BROCHURE

Faites nous part de toutes vos envies

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

LES OPTIONS

CONTACTEZ-NOUS !

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
Verme 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 (2verres) : 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 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 poivre et liqueur de Poire
Sorbet pomme et Calvados
Sorbet pomme et Manzanita
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 Bergère » : 800 €
Salle « Le Grenier à Foin » : 800 €

Les tarifs * en détails

MENU	PÉRIODE VERTE	PÉRIODE ORANGE
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 2nd janvier au 31 mars et du 1^{er} octobre au 30 décembre
Période orange : du 1^{er} avril au 30 septembre et 31 décembre et 1^{er} 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 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
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.