

# 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 cocktail dînatoire de la Ferme

Assortiment de 18 pièces cocktail salés  
2 animations culinaires salées au choix

Une planche de charcuterie  
Un fromage piqué

6 pièces cocktail sucrées

2 verres de soupe champenoise par personne

55 €

Boissons incluses

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

## 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, spaniate 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 Stroganoff 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

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

OPTION COCKTAIL 69,90 €

Le menu de la Ferme  
+ 6 pièces Cocktail par personne  
+ 2 verres de soupe champenoise par personne  
Boissons soft

## 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.

OPTION COCKTAIL 69,90 €

Le menu de la Ferme  
+ 6 pièces Cocktail par personne  
+ 2 verres de soupe champenoise par personne  
Boissons soft

## 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 oléagineuses (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, vierges 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

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 à base perses enroulée 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 crostons 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 Maupeithuis »  
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

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, 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 crostons 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 Maupeithuis »  
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

148 € - 168 €

Boissons incluses

## Le menu enfant

MENU SERVI À TABLE

Au choix :

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

Hamburger maison au bœuf et fromage et pommes, ou  
Nuggets de poulet et tomates, ou  
Emincé de volaille à la crème et riz.

Mousse au chocolat, ou  
Tarte aux pommes, ou  
Flan pâtisssier.

BUFFET FROID

Composé de :

Assortiment de charcuterie  
Tomates mozzarella

Filet de volaille  
Chips  
Taboulé

Mousse au chocolat  
Fruits frais de saison

26 €

Boissons incluses (eau plate et boissons soft à volonté pendant le repas)  
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)  
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.

## Faites nous part de toutes vos envies

Modification des menus, menu végétarien, menu bio, menu halal, cocktail dînatoire, buffet traditionnelle...

fermedelapetiteloge.com - 01 60 25 62 69 - 06 11 98 51 76

## 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  
Brochettes d'ananas rôti et crevettes marinées aux herbes  
Pic de chèvre au pavot et viande séchée  
Pince de radis bio, crevette, coriandre et gingembre

QUILLÈRES

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 croûte  
Mini croque monsieur  
Mini cheeseburger

OPTIONS PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES :

4 pièces : 5,50 € - 6 pièces : 7,50 € - 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 CIBOLLETTE FLAMBÉES AU WHISKY  
6€ / personne (2 pièces / personne)

GAMBAS À L'AIL ET AU POIVRE DE SICHUAN  
5€ / personne (2 pièces / personne)  
POUILLÉES 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 Régali (chocolat noir / lait / blanc)  
La Mousse fruits rouges  
Le Délice poires

La Charlotte fruits rouges  
La Charlotte chocolat-vanille  
Le Cœur de nougats - ambricot  
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 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 6 € / 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 poivre et liqueur de Poire  
Sorbet pomme et Calvados  
Sorbet agrumes et Manzana  
Sorbet framboise 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 Bâilles » (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

LES TARIFS DE LA FERME

MENU	TARIFS	OPTION COCKTAIL
Le cocktail dînatoire	55 €	
Le buffet	60 €	69,90 €
Le menu	60 €	69,90 €
Le menu Enfant	26 €	

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

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 allégée ou Pouilly sur Loire), une bouteille pour 2 personnes de vin rouge (Languedoc Domaine de l'Aigle Rouge, Montagne St. Emilion, l'Ermitage de Montlaur).  
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

LES TARIFS PRESTIGE

MENU	PÉRIODE VERTE	PÉRIODE ORANGE
La clé des champs	118 €	138 €
La grange	128 €	148 €
Le verger	138 €	158 €
La petite loge	148 €	168 €
Menu Enfant	26 €	26 €

\* 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 orange : 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 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 11h00 à 18h00.

Vous pouvez apporter votre champagne et autres boissons pour le cocktail et la soirée dansant sans aucun droit de bouchon.  
Le service sera assuré par notre personnel.

La ferme de la petite loge - L'écueil - « La petite loge » - 77580 La haute Maison - 01 60 25 62 69 - www.fermedelapetiteloge.com