

Les formules pour les professionnels
de
La ferme de la petite loge

Journée d'étude, séminaire résidentiel,
convention, soirée d'entreprise, privatisation,
traiteur, hébergement :
découvrez toutes nos formules !

www.fermedelapetiteloge.com
accueil@fermedelapetiteloge.com
01.60.25.62.69 - 06.11.98.51.76

Les séminaires et conventions

LA ½ JOURNÉE D'ÉTUDE

18.18 € HT - 20 € TTC / personne

Minimum 10 personnes

Location d'une salle de réunion de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

Collation le matin : thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison, le matin ; ou

Collation l'après-midi : thé, café, jus de fruit, assortiment de petits fours secs, fruits frais de saison

Option déjeuner : menu ou buffet Business

Supplément : 22.58 € HT - 25 € TTC / personne

LA JOURNÉE D'ÉTUDE

49.85 € HT - 55 € TTC / personne

Minimum 10 personnes

Location d'une salle de réunion de 8h00 à 18h00

Collation le matin : thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison

Déjeuner : menu ou buffet Business

Collation l'après-midi : thé, café, jus de fruit, assortiment de petits fours secs, fruits frais de saison

LE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

107.73 € HT - 119 € TTC / personne en chambre double

125.91 € HT - 139 € TTC / personne en chambre simple

Location d'une salle de réunion de 8h00 à 18h00

Collation le matin : thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison

Déjeuner : menu ou buffet Business

Collation l'après-midi : thé, café, jus de fruit, assortiment de petits fours secs, fruits frais de saison

Dîner : apéritif, menu ou buffet Business

Hébergement en chambre simple (maximum 40 personnes) ou double

Petit-déjeuner continental

Déjeuner ou dîner supplémentaire : 31.82 € HT - 35 € TTC

Petit-déjeuner supplémentaire : 8.18 € HT - 9 € TTC

À disposition : vidéoprojecteur, paperboard et feutres, blocs-notes et stylos, eau minérale.

Sur place : parking gratuit, parc et jardin.

À la demande sur devis :

Privatisation du domaine - Modification de menus - Location de salles supplémentaires - Bar espace détente

Location de salles sans prestation (de deux heures à la journée) pour vos réunions, formations, présentations

Les soirées d'entreprises

SOIRÉE COCKTAIL DÎNATOIRE

44.24 € HT - 49 € TTC / personne

Minimum 20 personnes

Location d'une salle de réception de 19h00 à 1h00 du matin

Cocktail 20 pièces par personne (salées / sucrées)

Animation culinaire

Vin* (une bouteille pour 3 personnes), eau plate, eau gazeuse, boissons Soft

Option : soupe champenoise ou Punch* (2 verres par personne)

Supplément : 3.33 € HT - 4 € TTC / personne

SOIRÉE DE GALA

Minimum 20 personnes

REPAS SERVI À TABLE

63.18 € HT - 70 € TTC / personne

Location d'une salle de réception de 19h00 à 2h00 du matin

Cocktail 6 pièces par personne

Boissons Soft et 2 verres de soupe champenoise* par personne

Menu de La Ferme : entrée – plat – fromage – dessert

Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate, eau gazeuse, café (à discrétion)

BUFFET

56.82 € HT - 63 € TTC / personne

Location d'une salle de réception de 19h00 à 2h00 du matin

Cocktail (4 pièces par personne)

Boissons Soft et 2 verres de soupe champenoise* par personne

Buffet de la Ferme

Vin blanc* (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge* (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate, eau gazeuse, café (à discrétion)

Nos formules Soirée sont déclinables en formules Déjeuner.

L'heure supplémentaire : location de la salle + personnel : 181.81 € HT - 200 € TTC

À la demande, sur devis :

Modifications de menus - Location de salles supplémentaires - Chambres - Location de salles sans prestation

Cocktails et animations culinaires - Privatisation du domaine

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

Les menus

MENU BUSINESS*

Mille-feuille de patates douces et tomates, chèvre fermier et son coulis de poivrons

Rillettes aux deux saumons et leurs toasts

Aumônière de fruits de mer au safran

Salade d'aiguillettes de canard aux pruneaux

Confit de canard Maison et ses pommes à l'ancienne, fagots de haricots verts

Filet mignon de porc rôti à la moutarde de Meaux, écrasé de pommes de terre et carottes confites

Pavé de saumon à la ciboulette, riz pilaf et courgettes poêlées

Ballotin de volailles farci au champignons, sauce forestière, gratin dauphinois et poêlée de légumes

Brie et son mesclun

Tarte fine aux pommes, caramel au lait

Île flottante et crème anglaise Maison, tuile croustillante

Mœlleux au chocolat, crème à la pistache

Crème brûlée à la framboise

BUFFET BUSINESS*

Buffet d'entrées comprenant :

Soupe Maison

Salade de riso aux courgettes et citrons confits

Planche de charcuterie

Salade de pommes de terre et échalottes

Salade de cèleri au Bleu

Buffet froid comprenant (ou plat chaud du menu Business) :

Ballotins de saumon aux fines herbes

Volailles du Gâtinais aux piments d'Espelette

Rôti de bœuf au poivre de Sichuan

Brie et son mesclun

Buffet de desserts comprenant :

Riz au lait Maison.

Îles flottantes

Mousse au chocolat

Tartes variées

Vin rouge** (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion).

*Disponible uniquement avec les formules Séminaire

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

MENU DE LA FERME*

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt
Croustillant de Brie au jambon Serrano
Mille-feuille landais au magret fumé et son foie gras au piment d'Espelette

Ballotin de volaille au bacon à la crème de Brie, 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

Vin blanc** (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge** (1 bouteille pour 4 personnes)
Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

BUFFET DE LA FERME*

Buffet d'entrées comprenant :

Salade italienne aux gnocchetti, 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

Buffet froid comprenant (ou option plat chaud) :

Filet de cœur de rumsteak rôti au poivre de Sichuan
Filet de volaille du Gâtinais mariné au piment d'Espelette
Ballotin de saumon à l'aneth

Roue de Brie de Meaux fermier et Mesclun

Buffet de desserts comprenant :

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

OPTION PLAT CHAUD

Supplément 4 € TTC / personne :

Servi en chafing 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

Vin blanc** (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge** (1 bouteille pour 4 personnes)
Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

*Disponible uniquement avec les formules Séminaire.

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

Les salles

Espaces	Surface en m ²					
Le Millénaire	270	180	120	80	180	400
La Bergerie	160	100	80	60	120	300
Millénaire + Bergerie	430	x	x	x	300	700
Le grenier à foin	180	60	30	40	120	300
La grange aux belles	140	80	45	60	90	200
L'Auberge paysanne	95	70	40	40	80	150
Au coin du feu	75	50	30	25	x	100
Les grands sabots	40	30	20	20	30	60
Classe 1	40	30	20	20	30	80

Le Millénaire et la Bergerie sont séparées par une cloison isophonique amovible.
Elles peuvent donc être regroupées en une seule salle formant un L.

La ferme de la petite loge

La petite Loge - 77580 La Haute Maison

Tél : 01 60 25 62 69 - Fax : 01 60 25 72 52

www.fermedelapetiteloge.com - accueil@fermedelapetiteloge.com