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
Médaillon 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 choux (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

Le menu ado

MENU ASERVI À TABLE

Terrine de foie gras et ses toasts, OU
Tranche de saumon fumé, citron

Filet de cœur de Rumsteak, sauce Béarnaise et potatoes, OU
Emincé de volaille à la crème et son riz

Desserts du menu des adultes

BUFFET FROID

Assortiment de charcuterie
Saumon fumé
Petites tomates farcies à la crème de mozzarella
Filet de volaille mariné
Filet de cœur de rumsteak
Chips
Desserts du menu des adultes

60 € Boissons incluses - Jusqu'à 18 ans

La ferme de la petite loge - Lieudit : « La petite Loge » -77580 La haute Maison - 01 60 25 62 69 - www.fermedelapetiteloge.com

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'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 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 choux (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 fruits
Fromage blanc, sucre, confitures

Pains et condiments

35 € / adulte - 20 € par enfant
Ces tarifs s'entendent salle, mobilier, nappage et personnel inclus de 12h00 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

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 EXCEPTIONELLES - 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

OPTION PIÈCES ASIATIQUES - EN SUPPLÉMENT 1 € LA PIÈCE - 50 PIÈCES MINIMUM
Maki - Sushi - California Rolls

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

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 brulée 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 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

Location d'une tireuse à bière avec fût de 6 litres : 50 € / fût entamé
Leffe, Leffe Rubis, Hoegaarden blanche...

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 16h00 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 1er octobre au 30 décembre
Période rouge : du 1er avril au 30 septembre et 31 décembre et 1er 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.