

# 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 - Menu ado - Brunch - Cocktails - Cocktails en option - Desserts - Animations desserts - Options

## Le cocktail dînatoire de la Ferme

Assortiment de 18 pièces cocktail salés  
2 animations culinaires salés 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, spaniatà 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 chafin 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 giroles, riz Basmati  
Pavé de saumon au safran et légumes poêlés  
Roue de Brie de Meaux fermier et son mesclun  
Buffet de dessert  
Tartes variées  
Salade de fruits  
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 « tulle à l'Encre de Seiche ».  
Suprême de pintadeau aux pommes et citre, 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 : 8 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 tulle 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  
Pièce montée traditionnelle en chou (trois choux par personne)  
118 € - 138 €  
Boissons incluses  
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 tulle 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  
Pièce montée traditionnelle en chou (trois choux par personne)  
128 € - 148 €  
Boissons incluses

## Menu La Grange

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 persilles, chantilly de topinambours  
Saint Honoré au foie gras  
Filet de Saint Pierre aux agrumes, tarte fine de carottes et sa « Feuille d'huile » (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 tulle 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 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  
Pièce montée traditionnelle en chou (trois choux par personne)  
Pyramide de macarons  
138 € - 158 €  
Boissons incluses  
Cocktail : 10 pièces  
dont une animation culinaire  
Terrine de saumon gras au piment d'Espelette, chute de figures  
Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches  
Duo de poissons fumés (saumon à la ficelle et filets), blinis et sa crème au raifort et citron vert  
Nem de foie gras aux pommes, crème balsamique  
Bourse de langoustines et écrivisses 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'huile » (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 tulle 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 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  
Pièce montée traditionnelle en chou (trois choux par personne)  
Pyramide de macarons  
148 € - 168 €  
Boissons incluses

## Menu La Petite Loge

Cocktail : 10 pièces  
dont une animation culinaire  
Terrine de saumon gras au piment d'Espelette, chute de figures  
Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches  
Duo de poissons fumés (saumon à la ficelle et filets), blinis et sa crème au raifort et citron vert  
Nem de foie gras aux pommes, crème balsamique  
Bourse de langoustines et écrivisses 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'huile » (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 tulle 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 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  
Pièce montée traditionnelle en chou (trois choux par personne)  
Pyramide de macarons  
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 potatoes, ou Nuggets de poulet et potatoes, ou Emincé de volaille à la crème et riz.  
Mousse au chocolat, ou Tarte aux pommes, ou Flan pâtisier.  
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 menu ado

MENU SERVI À TABLE\*  
Au choix :  
Terrine de foie gras et ses toast, ou Tranche 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  
Composé de :  
Assortiment de charcuterie  
Saumon fumé  
Petites tomates farcies à la crème de mozzarella/Melon (en saison)  
Filet de volaille mariné  
Filet de cœur de rumsteak  
Chips  
Desserts du menu des adultes  
40 €  
Boissons incluses  
(eau plate et boissons soft à volonté pendant le repas)  
Jusqu'à 18 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)  
Poiritrine 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 fromages de nos régions  
Tartes aux fruits variés  
Salade de fruits  
Fromage blanc, sucre, confitures  
Pains et condiments  
Eau plate, eau gazeuse, boissons soft, thé et café à discrétion  
1 bouteille pour 3 personnes de Bordeaux Beau Rivage  
1 bouteille pour 3 personnes de Sauvignon Petite Perrière  
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 traditionnelle...  
fermedelapetiteloge.com - 01 60 25 62 69 - 06 11 98 51 76

## Le cocktail

Dans le cadre de votre formule, un assortiment de pièces cocktail vous sera proposé par le Chef.

CANAPÉS PRESTIGES  
Millefeuille de foie gras et figue  
Œuf de caille et curry  
Mini polenta à St. Jacques crème de poivron  
Saumon fumé sur blinis et fromage frais  
Mini macaron au Roquefort  
Wrap au pastرامي  
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 tomates 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 crabre  
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  
Cassoleto 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  
ANIMATIONS - comprises dans la formule ou en option  
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 AVEC 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)  
POÉLÉES D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL  
4,5 € / personne (3 pièces / personne)

## Les desserts

PIÈCE MONTÉE D'ENTREMETS 4,00 € / PERSONNE  
ENTREMÉT 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 Chantrelle fruits rouges  
La Charlotte chocolat-vanille  
Le Cœur de nougat - abricot  
Le Cœur de nougat - framboise  
Le Macaron citron  
ENTREMÉT 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  
Paire chocolat  
MACARONS  
Pyramide de macarons 3,00 € / personne (2 pièces / personne)  
Macaron supplémentaire 1,00 € / pièce  
PIÈCE MONTÉE  
Pièce montée traditionnelle en chou 6,00 € / personne  
(3 choux / personne)  
AUTRES  
Mignardise (4 pièces) 4,00€ / personne  
Carbelle de fruits 1,50 € / personne  
Wedding cake en remplacement 7,50€ / personne  
Wedding cake en supplément 10,00€ / 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 4,00€ / PERSONNE  
4 parfums  
À base de fruits frais (selon saison)

## Les options

Location Tireuse à bière avec fût de 6 litres (Leffe, Leffe Rubis, Hoegaarden blanche...) 50,00 € / fût entamé  
Petit Déjeuner 9,00€ sans hébergement à la Ferme  
Housse de chaise avec nœud et installation : 5 € / chaise  
Location de salle : 250 € / heure supplémentaire  
Location d'arbre lumineux petit modèle 5,00 €  
Location d'arbre lumineux grand modèle 8,00 €  
Repas prestataire : 40 €  
Location de salle le dimanche de 11h00 à 16h00 avec tables, chaises et nettoyage, sans personnel ni vaisselle :  
Salle « L'Alberge Paysanne » : 500 €  
Salle « La Grange aux Bâtons » (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

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. Un acompte de 30 % sera nécessaire à la réservation puis les paiements s'effectueront dans la durée. Le solde total devra être réglé 15 jours avant la réception.

## 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 (jusqu'à 12 ans)	26 €	
Le menu Ado (jusqu'à 18 ans)	40 €	

\* 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 (Bordeaux rouge ou Anjou Château de la Mulonnière Paradis blanc)\*\*,  
une bouteille pour 2 personnes de vin rouge (Languedoc Domaines de l'Arche Rouge, Montagne Saint Emilion Château Grand Moulin Macquin)\*\*.  
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  
La salle sera mise à votre disposition pour la décoration le vendredi de 9h30 à 18h00.

## 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 21 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  
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 9h30 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.  
\*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération