

La ferme de la petite loge

vous présente ses

Saveurs des Fêtes

Nous vous proposons une carte spéciale Fêtes de fin d'année à déguster avec vos clients, amis, collaborateurs ou votre famille jusqu'à la fin de l'année.

Commandez dès maintenant, retirez votre commande à la date choisie, chauffez chez vous et dégustez !



Notre Chef, diplômé de l'école supérieure de cuisine Jean Ferrandi, vous propose une cuisine française traditionnelle pour tous vos événements : menus et buffets pour vos mariages ou réceptions, pour vos séminaires et conventions, cocktails, brunchs, plateaux-repas... Nous exportons aussi notre savoir-faire au delà de la Ferme pour vos événements privés et professionnels.

La ferme de la petite loge - 77580 La Haute Maison
01 60 25 62 69 - accueil@fermedelapetiteloge.com
www.fermedelapetiteloge.com

Les saveurs des Fêtes

Traiteur, ici ou ailleurs...

Plateau de canapés festifs – 40 pièces – 55 € TTC

Millefeuille de foie gras à la figue – Blinis de saumon fumé et ses œufs

Mini-polenta à la Saint-Jacques et crème de poivron – Radis et crevettes à la coriandre et gingembre

Plateau mini club-sandwichs – 32 pièces – 39,60 € TTC

Saumon fumé – Roquefort – Comté et moutarde de Meaux – Volaille au curry

Plateau de mini-brochettes – 32 pièces – 48,40 € TTC

Chips de chorizo et Saint-Jacques – Saumon fumé au sésame et concombre – Bille de Chèvre et Bresaola
Ananas rôti et crevettes Thai

Entrées froides

minimum de commande 4 pièces identiques

- Terrine de foie gras au piment d'Espelette et sa confiture d'oignon – 6,50 € / personne
- Fondant de saumon et sa crème citronnée – 5 € / personne

Entrées à réchauffer

minimum de commande 4 pièces identiques

- Cassolette de Saint-Jacques au Champagne - 6 € / personne
- Tarte fine de homard au tartare de tomate et sa crème aux herbes – 8 € / personne
- Brochette de gambas et Saint-Jacques au poivre de Sichuan sur sa polenta aux morilles – 7 € / personne

Plat à réchauffer

minimum de commande 4 pièces identiques

- Pavé de biche sauce civet, gratin dauphinois et fagot de haricots verts – 11 € / personne
- Filet de bar sauce safranée, riz aux 3 saveurs et poêlée de crosnes – 10 € / personne
- Chapon aux morilles, pommes Anna et millefeuille de légumes – 12 € / personne
- Selle d'agneau farci au foie gras et girolles, pommes éventail et tarte fine de carottes – 12 € / personne

Planche de fromages AOC – 49,50 €

- Brie – Chèvre – Tome de Savoie – Roquefort – Cantal – Beurre et pain de campagne tranché.

Commande au minimum 72 heures à l'avance

Commande à retirer sur place