

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 dinatoire 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 sucrés

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

Assortiment de charcuterie fine

Lomo, jambon blanc, rôti aux herbes, spaniata 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 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

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 lums, 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 lotte poché, tagliatelles de courgettes à la menthe, vierge d'agrumes et pousses de betteraves violette
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

Pièce montée d'entremets
Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en chou (trois choux par personne)

119 € - 139 €

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 clémentines (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, vierge d'agrumes et pousses de betteraves violette
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)

129 € - 149 €

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 d'huile d'olive aux herbes fraîches
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 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 Mauperthus »
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)

139 € - 159 €

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 fletan), 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 crosnes 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 Mauperthus »
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)

149 € - 169 €

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

* Uniquement dans la cadre d'un menu servi à table pour les adultes

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)
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 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 Penière

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

Le cocktail

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

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 Roquetfort
Wrap au pastрами
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 rôtis et crevettes marinées aux herbes
Pie de chèvre au pavot et viande séchée
Pince de radis bio, crevette, carandire 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 tomate et chèvre
Verrine aux 3 légumes
Brunoise de melon à la menthe et jambon sec (selon saison)

PIÈCES CHAUDÈS
Allumettes feuilletées
Mini quiche
Samossa poulet gingembre - Samossa crevette et crabe
Mini croque monsieur
Mini chesseburger

OPTIONS PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES :
4 pièces : 5,50 € - 6 pièces : 7,90 € - 8 pièces : 10,20 € - 10 pièces : 12,50 €
Soupe champenoise (2 verres) : 2,50 € - Punch Planteur (2 verres) : 3,50 €
Soupe (l'oignon : 1 € par personne

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

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 AUX POMMES FLAMBÉES AU CALVADOS
5 € / personne (2 pièces / personne)

SAINTE 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

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 Régat (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

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
Poire 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
Corbeille 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 pièces / personne
à base de fruits frais (selon saison)

Les options

Location Tireuse à bière avec fût de 6 litres (Leffe, Leffe Rubis, Hoegarden blanche...) 50,00 € / fût entamé
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 Mandzina
Sorbet pomme et Calvados
Sorbet agrumes et Limoncello

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 de 11h00 à 16h00 avec tables, chaînes et nettoyage, sans personnel ni vaisselle :
Salle « L'Alberge 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 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 dinatoire	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 INCLUMENT

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 aligné ou Anjou Château de la Mulonnière Grand Moulin)**
ou une bouteille pour deux personnes de vin rouge (Languedoc Domaine de l'Aigle Rouge, Montagne Saint Emilion Chateau Paradis 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	119 €	139 €
La grange	129 €	149 €
Le verger	139 €	159 €
La petite loge	149 €	169 €
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^{er} octobre au 30 décembre
Période orange : du 1^{er} avril au 30 septembre et 31 décembre et 1^{er} janvier

NOS TARIFS INCLUMENT

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 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