

# 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 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 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, spianata 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 à 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 pintadeau 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 aromates (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 Toinnambours  
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 fumard, 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 potatots, ou  
Nuggets de poulet et potatots, 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 potatots, 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)  
Potirone 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, échalotes, 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

Millefeuille 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  
Pic de chèvre au pavot et viande séchée  
Pince de radis bio, crevette, carandre 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

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)

POÉLÉES 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 Mousse (de mars à octobre)  
Le Régali (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 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 TRADITIONNELLE EN CHOUX 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 perles  
À base de fruits frais (selon saison)

## Les options

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

Bar à softs : 1 € / personne (sans personnel, verres jetables)  
Repas prestataire : 40 €

Petit Djeuner 9 € sans hébergement à la Ferme  
Housse de chaise avec noué et installation : 5 €/chaise  
Chaise Napoléon Blanche : 10 € / chaise (minimum 50)

Lampe souvenir personnalisée à vos prénoms : 50 €  
Location d'arche pour cérémonie : 50 €

Location d'arbre lumineux petit modèle 5 € - Location d'arbre lumineux grand modèle 8 €  
Heure Supplémentaire après 3h00 : 250 € / heure

Location d'une petite salle pour les enfants (présence permanente d'un adulte obligatoire) : 100€

Location de salle le dimanche de 11h00 à 16h00 avec tables, chaises et nettoyage, sans personnel ni vaisselle :

Salle « La Grange aux Belles » (de fin mai à fin septembre) : 500 €  
Salle « Le Millénaire » : 800 €  
Salle « La Bergerie » : 800 €

Nous pouvons également mettre à votre disposition un cheval, une cascade de Champagne, sans surcoût sous réserve de disponibilité.

## 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 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 (Bourgogne alignoté ou Anjou Château de la Mulonnière Grand Moulin)\*\*  
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 jour J à partir de 9h30.

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<sup>er</sup> octobre au 30 décembre  
Période orange : 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