

La ferme de la petite loge

LE TRAITEUR

OFFRE COLLECTIVITÉS



« Nous mettons
les petits plats dans les grands...
Où vous voulez ! »

fermedelapetiteloge.com
01.60.25.62.69. / 06.11.98.51.76.

Nos Planches

Prévues pour 10 personnes environ.

Planche de charcuterie

45 € HT / 49,50 € TTC

Lonzo, chorizo Bellotta, jambon Serrano, lomo, saucisse sèche, cornichons, beurre et pain de campagne tranché

Planche de poissons fumés

55 € HT / 60,50 € TTC

Saumon, flétan, truite, blinis, crème de Mauperthuis et citron

Planche de fromages AOC

45 € HT / 49,50 € TTC

Brie, chèvre, tome de Savoie, roquefort, cantal, beurre et pain de campagne tranché

Menu collectivités *

31.67 € HT / 35 € TTC

Un kir et 3 pièces cocktail servies à table

Profiterole de fruits de mer sauce ciboulette
Mille feuille de patates douces, tomates et chèvre et son coulis de poivrons
Maraîchère de crabe, émulsion d'huile d'olive et citron

Suprême de volaille à la passion (ou sauce

forestière), pressé de pommes de terre
Cuisse de canard confite maison, sa poêlée de crosnes et blinis de pommes de terre
Dos de cabillaud sauce safrané et riz pilaf

Brie de Meaux et son mesclun

Paris-Brest

Entremet 3 chocolats et crème anglaise
Bavarois aux fruits rouges et son coulis

Nos buffets froids

Buffet « de la prairie »**

20 € HT / 22,00 € TTC par personne

Bodega de rillettes de saumon frais Maison
Volaille du Gâtinais marinée au piment d'Espelette
Rôti de bœuf de l'Aubrac aux poivres et herbes fraîches
Salade de pommes de terre, échalottes et ciboulettes
Salade de riso aux légumes croquants et courgettes marinées
Sélection de deux fromages affinés
Tarte fine aux fruits de saison
Entremet aux 3 chocolats

Buffet « dans les prés »**

27 € HT / 29,70 € TTC par personne

Saumon fumé à la ficelle
et sa crème fraîche de « La Ferme de Mauperthuis »
Tomates lunch farcies à la crème de mozzarella
Brochettes de saumon mariné au citron vert et sésame
Ballotins de volaille farcie au foie gras
Salade de tagliatelles de légumes de saison
Salade de jeunes pousses au parmesan
Plateau de trois fromages AOC (brie, chèvre, tome)
Dômes framboises - Dômes crème brûlée chocolat

Personnel

1 serveur pour 35 personnes
de 12h00 à 16h00
ou de 19h00 à 23h00 inclus

Sauvignon Les Petites Perrière
(1 bouteille pour 4 personnes),
Bordeaux Beau Rivage
(1 bouteille pour 4 personnes)
Pain, eau plate et eau gazeuse à volonté
pendant le repas, thé, café.

Menu unique pour tous les participants.

50 personnes minimum.

Vaisselle, nappe en tissu
et serviettes en non-tissé inclus

** Livraison du buffet avec matériel à usage unique (assiettes, couverts, serviettes), verres à pied, pain de campagne tranché, vinaigrette du terroir (selon saison), moutarde, mayonnaise

Minimum : 10 personnes

La ferme de la petite loge - Traiteur

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Minimum 10 personnes.
21,82 € H.T. / 24 € TTC

15 pièces salées

Assortiment de canapés, de pics et brochettes,
de verrines et cuillères, de clubs et wraps

5 pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Option Maître d'Hôtel (6 heures) :

livraison, installation, service et rangement
141,67 € HT / 170 € TTC

Heure supplémentaire 25 € HT / 30 € TTC

Animations

(uniquement sur les prestations avec personnel)

Plancha

4.55 € HT / 5 € TTC (2 pièces / personne)
Assortiment de brochettes de volaille marinée
Brochette de bœuf au poivre de Sichuan
Brochette de saumon au citron
Brochette de magret de canard marinée
au piment d'Espelette

Pépites de foie gras aux pommes flambées au Calvados

4.55 € HT / 5 € TTC (2 pièces / personne)

Saint-Jacques marinées à la ciboulette flambées au Whisky

5,45 € HT / 6 € TTC (2 pièces / personne)

Gambas à l'Ail et au poivre de Sichuan

4.55 € HT / 5 € TTC (2 pièces / personne)

Poêlée d'escargots à la crème d'ail

4.55€ HT / 5€ TTC (3 pièces / personne)

Nos plateaux cocktails salés

Mini club-sandwichs 32 pièces

36 € HT / 39,60 € TTC

Saumon fumé, roquefort, comté et moutarde de
Meaux
Volaille au curry

Mini brochettes 32 pièces

44 € HT / 48,40 € TTC

Chips de chorizo et Saint-Jacques
Saumon fumé au sésame et concombre
Billes de chèvre et bresaola
Ananas rôti et crevette Thaï

Canapés Saveur 40 pièces

50 € HT / 55 € TTC

Mini blinis au saumon, foie gras et figues
Pincés de radis à la crevette et gingembre
Crème de roquefort et noix
Saint-Jacques au safran et crème de poivron

Nos plateaux cocktails sucrés

ASSORTIMENT DE MINI TARTELETTES 32 PIÈCES - 44 € HT / 48,40 € TTC

4 parfums selon saison : pommes, framboises, fraises, poires, citrons, abricots...

MINI MACARONS 36 PIÈCES - 48 € HT / 52,80 € TTC - 6 parfums selon saison

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS 42 PIÈCES - 42 € HT / 46,20 € TTC

Mini Paris-Brest, mini cannelés, mini carolines, mini financiers framboise, mini opéras, bavaois aux fruits rouges

Une sélection de vins et boissons soft est disponible sur demande.

La ferme de la petite loge - Traiteur

À la demande, sur devis

Modification des menus - Menu végétarien - Menu bio - Menu hallal
Repas d'entreprises - Buffet traditionnel...

Nous proposons aussi des menus de réception servis à table.

Faites-nous part de toutes vos envies, nous sommes à votre écoute.

www.fermedelapetiteloge.com

Pour vos réceptions : repas des anciens, cérémonie de vœux, séminaires...
nous proposons aussi la location de salles de caractères
ainsi que des chambres dans un cadre champêtre
à 15 km de Disney.

Commandes et paiements

COMMANDE

Sur www.fermedelapetiteloge.com

Par téléphone au 01.60.25.62.69 / 06.11.98.51.76.

48h avant pour les plateaux repas, 72h avant pour les buffets
8 jours avant pour les prestations avec service.

Toute commande annulée devra être signalée 48h (2 jours ouvrés) avant
et 8 jours avant pour les prestations avec service.

Passés ces délais, toute commande sera facturée intégralement.

PAIEMENT

Pour les entreprises : paiement à 30 jours à date de réception de facture

Pour les particuliers : paiement à la livraison

En cas de retard de paiement, les pénalités relatives et stipulées
par le code du commerce (art 6441-6) seront appliquées.

LIVRAISON

Livraison offerte à Meaux, Trilport, Nanteuil-lès-Meaux, Mareuil-lès-Meaux,
Coulommiers, Mouroux, Jouarre, La Ferté-sous-Jouarre, Quincy-Voisins,
Crécy-la-Chapelle, Saint-Germain-sur-Morin, Esbly, Coupvray, Chessy,
Serris, Bailly-Romainvilliers, Magny-le-Hongre.

Autres communes, tarifs de livraison sur demande.

Toutes nos viandes sont garanties d'origine France

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : mangerbouger.fr

La ferme de la petite loge - Traiteur