

La ferme de la petite loge

LE TRAITEUR

OFFRE ENTREPRISES



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

fermedelapetiteloge.com
01.60.25.62.69. / 06.11.98.51.76.

Nos plateaux repas*

Plateau « de la Ferme » 19 € HT / 20,90 € TTC

Terrine de campagne au piment d'Espelette
Volaille rôtie au piment d'Espelette
et sa piperade basque
Brie de Meaux
Yaourt fermier de « La Ferme de Mauperthuis »

Plateau « des Champs » 22 € HT / 24,20 € TTC

Rillettes de saumon Maison
Rôti de bœuf de l'Aubrac
et sa salade de riso aux légumes croquants
Fromage de chèvre
Salade de fruits

Nos plateaux repas* Luxe

Plateau « de la Criée » 25 € HT / 27,50 € TTC

Saumon fumé à la ficelle et son blinis
Ballotin de saumon aux fines herbes
et ses tagliatelles de légumes
Duo de fromages
Charlotte aux fruits

Plateau « du Millénaire » 28 € HT / 30,80 € TTC

Salade périgourdine aux magrets séchés
Filet de volaille farcie au foie gras
et sa salade de haricots verts frais
Duo de fromages
Paris-Brest

* Nos plateaux sont livrés avec couverts, sel, poivre, serviette, verre à pied, petit pain tradition, vinaigrette du terroir (selon saison), moutarde et mayonnaise.

Minimum de commande de cinq pièces.

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)

** 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

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

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.

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

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 Thai

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, mariages, 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