

# 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 pièce chaude 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, spaniatà 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 Strogonoff 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 desserts**  
Tartes variées  
Salade de fruits  
Mousse au chocolat Maison  
Bavarois aux fruits rouges  
OU pièce montée d'entremets  
  
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 softs

## 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 softs

## 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 fumé, 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, pilenta 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, pilenta 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 de Saint Jacques au citron vert  
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 flétan), blinis et sa crème au raifort et citron vert  
  
Nœud 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

## Le menu ado

**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 pâtissier.  
  
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

**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 fromage et St. Jacques crème de poivron  
Saumon fumé sur blinis et fromage frais  
Mini macaron au Roquentort  
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 rôti 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 tomates et chèvre  
Verrine aux 3 légumes  
Brunoise de melon à la menthe et jambon sec (selon saison)  
  
**PIÈCES CHAUFFÉES**  
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) : 4,00 € - Punch Planteur (2 verres) : 4,50 €  
Soupe à 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**  
  
**ROYAL RECTANGULAIRE**  
Le Royal (chocolat / feuillantine)  
Le Carré des Tropiques (coco / mangue / passion)  
  
**ENTREMÉT ROND**  
Le Préféré (framboise)  
Le Délice poires  
La Charlotte fruits rouges  
Le Fraisier-Mousseline (de mars à octobre)  
Le Régal 3 chocolats (noir / lait / blanc)  
La Mousse fruits rouges  
Le Cœur de nougat - abricot  
Le Cœur de nougat - framboise  
  
**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  
Dôme mangue passion  
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  
Carbelle de fruits 1,50 € / personne  
Barbe à papa  
Flan  
Pop Corn  
Bar à bonbons  
  
**ANIMATIONS DESSERTS**  
**ANIMATION CRÊPES 4,5 € / PERSONNE**  
Mini crêpes  
Confiture - Chocolat chaud - Pâte à tartiner  
**ANIMATION BROCHETTES ET SA FONTAINE DE CHOCOLAT 6 € / PERSONNE**  
Broche  
Brochette de chamallows  
**ANIMATION CANDY BAR 5 € / PERSONNE (150 G)**  
Barbe à papa  
Pop Corn  
Bar à bonbons  
**ANIMATION SMOOTHIES 4,00€ / PERSONNE**  
4 parfums  
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 d'un bar espace détente de 18h00 à 21h00 pour le cocktail : 300 €  
  
Location de salle le dimanche de 11h00 à 16h00 avec tables, chaises et nettoyage, sans personnel ni vaisselle :  
Salle « L'Auberge Paysanne » : 50 €  
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 chevelat, 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 aligné ou Anjou Château de la Mulonnière Paradis Moulin\*\*),  
une bouteille pour deux personnes de vin rouge (Languedoc Domaine de l'Agile Rouge, Montagne Saint Emilion Chateau Grand Blanc Macqin)\*\*.  
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 rouge : 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  
  
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