

LES TARIFS POUR NOS PROPOSITIONS AVEC SERVICE

Formule	Prix TTC par personne
Cocktail dînatoire L'auberge	49 €
Menu Le grenier à foin	64 €
Menu La bergerie	75 €
Cocktail dînatoire La bergerie	80 €
Menu Le millénaire	90 €

Ces prix comprennent :

La formule de votre choix

Le personnel (1 serveur** pour 30 personnes – 1 cuisinier pour 50 personnes)

La vaisselle

Les boissons :

- Pour le cocktail : soupe champenoise et boissons soft
- Pour le repas : une bouteille de vin rouge et une bouteille de vin blanc pour trois personnes*, de l'eau gazeuse, de l'eau plate et du café à volonté pendant le repas

Le pain

Les serviettes et nappes en tissu***

Livraison en Île-de-France

Tarifs pour 25 personnes minimum

Toutes nos viandes sont garanties d'origine France

COMMANDES

www.fermedelapetiteloge.com - 01 60 25 62 69 - accueil@fermedelapetiteloge.com

Au plus tard 72 heures avant pour les buffets, plateaux cocktails et 15 jours avant pour les prestations avec service.

Toute annulation partielle devra être signalée 72 heures (3 jours ouvrés) avant pour les prestations sans service, et 15 jours avant pour les prestations avec service. Passés ces délais, toute commande sera facturée intégralement.

PAIEMENT

Arrhes : 30 % du montant total à la réservation - 80 % du montant total deux mois avant la réception

Le solde quinze jours avant la réception.

En cas de retard de paiement, les pénalités relatives et stipulées par le Code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

À la demande et sur devis, nous pouvons réaliser des modifications de menu (végétarien, halal, allergies...) ainsi que différentes prestations (cocktail dînatoire, barbecue, buffet personnalisé...). Faites-nous part de toutes vos envies !

Sandrine COSSE - Directrice - accueil@fermedelapetiteloge.com - 01 60 25 62 69 - 06 59 87 95 67

Stéphane WATTIAUX - Responsable événementiel et Chef cuisinier - s.wattiaux@fermedelapetiteloge.com - 06 11 98 51 76

Christine MARCIUK - Assistante commerciale - c.marciuk@fermedelapetiteloge.com - 07 69 80 79 49

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

** Arrivée des serveurs à 16h00 pour un début du cocktail à 18h00 jusqu'à 2h00 du matin

*** Excepté pour le cocktail dînatoire La bergerie

La ferme de la petite loge

LE TRAITEUR POUR LES PARTICULIERS



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

fermedelapetiteloge.com

01 60 25 62 69 - 06 11 98 51 76

LES BUFFETS ET COCKTAILS

Service et livraison en option

Buffet de la prairie

22 € TTC / 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, échalotes
et ciboulette
Salade riso aux légumes croquants
et courgettes marinées
Sélection de deux fromages affinés

Tarte fine aux fruits de saison
Entremêt aux trois chocolats

Buffet « dans les prés »

29,70 € TTC / 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
Salades de jeunes pousses au parmesan
Plateau de trois fromages (Brie, chèvre, tome)
Dômes framboise
Dômes crème brûlée - chocolat

Cocktail « dans les champs »

23,90 € TTC / personne

15 pièces salées :

7 canapés prestiges : canapé au foie gras, blinis œuf de caille, canapé au roquefort,
pince radis-crevette, tomate cerise-mozzarella, blinis au tarama, pic ananas rôti et crevette
2 navettes : crudités-volaille, saumon-concombre
3 clubs lunch : crudités-thon, jambon-emmental, crudités
3 wraps : volaille-tomates séchées, saumon-concombre, avocat-crudités

5 pièces sucrées :

Mini cannelé, mini Paris-Brest, mini baba au rhum, mini financier, mini tartelette



Buffet froid champêtre

39,90 € TTC / personne

Cocktail 8 pièces / personne

Ardoise de poissons fumés (saumon à la ficelle, flétan et truite fumés)
et sa crème fraîche de « La Ferme de Mauperthuis »
Planche de charcuterie de nos régions (lonzo corse, lomo basque, jambon de Bayonne, chorizo Bellota)
Petites tomates farcies à la crème légère de mozzarella
Ballotins de saumon frais Maison aux fines herbes
Médailillon de volaille du Gâtinais au foie gras et piment d'Espelette
Filet de cœur de rumsteak rôti au poivre de Sichuan rouge
Maraîchère de crabe au citron vert
Salade de tagliatelles fraîches aux légumes croquants de saison
Plateau de fromages AOC (Brie de Meaux, Saint Siméon, comté, chèvre Sainte Maure, roquefort)
Jeunes pousses aux copeaux de parmesan
Pièce montée d'entremets ou pièce montée traditionnelle en choux (3 pièces par personne)

LES TARIFS

Formule	Prix TTC par personne
Buffet de la prairie	22 €
Cocktail « dans les champs »	23,90 €
Buffet « dans les prés »	29,70 €
Buffet champêtre	39,90 €

Ces prix comprennent :

La formule de votre choix
Du matériel à usage unique : assiettes, couverts,
serviettes et verres à pied*
Du pain de campagne tranché
Une vinaigrette du terroir
Moutarde et mayonnaise

Tarifs livraison : nous consulter
Toutes nos viandes sont garanties d'origine France
Tarifs pour 10 personnes minimum

* Excepté pour le cocktail « dans les champs »

Options Personnel

Un maître d'hôtel pour les buffets pendant 6 heures (livraison, installation, service et rangement) : 170 € TTC
Heure supplémentaire entre 8h00 et 21h00 : 27 € TTC
Heure supplémentaire entre 21h00 et 8h00 : 35 € TTC

LES COCKTAILS SALÉS

Nos planches

- Planche de charcuterie : 49,50 € TTC (10 personnes)
Lonzo, chorizo Bellota, jambon Serrano, lomo, saucisse sèche, cornichons, beurre et pain de campagne tranché
- Planche de poissons fumés : 60,50 € TTC (10 personnes)
Saumon, flétan, truite, blinis, crème de Mauperthuis, citron
- Planche de fromages AOC : 49,50 € TTC (10 personnes)
Brie, chèvre, tome de Savoie, roquefort, cantal, beurre et pain de campagne tranché



Nos plateaux cocktails salés

- Mini club-sandwichs 32 pièces : 39,60 € TTC
Saumon fumé, roquefort, comté et moutarde de Meaux
Volaille au curry
- Mini brochettes 32 pièces : 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 saveurs 40 pièces : 55,00 € 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 ANIMATIONS SALÉES ET SUCRÉES SUR DEMANDE*

Plancha, Saint-Jacques marinées, gambas à l'ail...
Crêpes, fontaine de chocolat...

*Uniquement pour les prestations avec service

LES COCKTAILS SUCRÉS

Nos plateaux cocktails sucrés

- Assortiment de mini tartelettes 32 pièces : 48,40 € TTC
4 parfums selon la saison (pomme, framboise, fraise, poire, citron...)
- Mini macarons 36 pièces : 52,80 € TTC
6 parfums selon la saison
- Assortiment de petits fours sucrés 42 pièces : 46,20 € TTC
Mini Paris-Brest, mini cannelés, mini carolines, mini financiers framboise,
mini opéras, bavarois aux fruits rouges



LA CARTE À EMPORTER

À venir chercher sur place. Servis en barquettes adaptées au four pour les plats à réchauffer.

Entrées (minimum 4 personnes)

Terrine de foie gras au piment d'Espelette : 7,50 € / personne - Millefeuille aux deux saumons : 7 € / personne
Tarte de fine de homard : 8 € / personne - Cassolette de Saint-Jacques, sauce au Champagne (à réchauffer) : 7 € / personne

Plats

Bœuf bourguignon et ses tagliatelles (minimum 4) : 8 € / personne - Bœuf Stroganoff et ses pommes vapeurs (minimum 4) : 8 € / personne
Blanquette de veau à l'ancienne et son riz (minimum 4) : 9 € / personne - Pavé de saumon à la ciboulette et son riz aux petits légumes (minimum 4) : 9 € / personne
Paëlla (minimum 8) : 12 € / personne - Selle d'agneau farcie aux champignons, sauce forestière et gratin dauphinois (minimum 6) : 10 € / personne

LES COCKTAILS ET MENUS Service et boissons compris

Cocktail dînatoire L'auberge

49 € TTC / personne

2 verres de soupe champenoise
Une animation culinaire au choix

Cocktail 15 pièces salées

Mini wrap : volaille, tomates confites, saumon, concombre
Navette : poulet, crudités, mousse au roquefort, comté
Mini club-sandwichs : comté, moutarde à l'ancienne, saumon fumé
Pic ananas et crevette – Pic tomate mozzarella – Blinis œuf de caille
Millefeuille de foie gras et figue – Pince radis et crevette
Mœlleux au citron et saumon
Magret de canard à la pistache et tomates confites
Mini noix de Saint-Jacques au beurre persillé
Assortiment de samoussa – Yakitori – Allumettes au fromage

Cocktail 5 pièces sucrées

Mini cannelé – Mini Paris-Brest – Tartelettes – Mini Baba au rhum
Mini macarons – Mini financiers

Menu Grenier à foin

64 € TTC / personne

Cocktail 8 pièces / personne

Maraîchère de crabe et son émulsion de citron vert
et huile d'olive
Millefeuille de tomates fraîches et patates douces
au chèvre fermier et son coulis de poivron
Pressé landais et son mesclun, magret fumé,
rillettes de canard, pain d'épice et chutney de mangue

Suprême de volaille sauce forestière
et son millefeuille de pommes de terre
Magret de canard sauce au miel et épices
et pressé de pommes de terre
Dos de cabillaud sauce au vin blanc
et riz aux petits légumes

Brie de Meaux et son mesclun

Pièce montée d'entremets

Menu La bergerie

75 € TTC / personne

Cocktail 8 pièces par personne et une animation culinaire au choix

Terrine de foie gras au piment d'Espelette

Tatare aux deux saumons sur lit de tomates confites et sa crème d'aneth

Profiteroles de Saint-Jacques au safran et sa fondue de poireaux

Grenadin de veau au jus corsé relevé au Cognac, pommes grenailles et fagots de haricots verts

Filet de cœur de rumsteak à la briarde, purée de vitelottes et poêlée de légumes

Filet de bar sauce Champagne, riz aux trois saveurs et duo de courgettes poêlées

Duo de fromages et son mesclun

Pièce montée d'entremets

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux par personne)

Cocktail dînatoire La bergerie

80 € TTC / personne

Cocktail 12 pièces par personne

Animation pépites de foie gras aux pommes flambées au Calvados

Animation gambas à l'ail et au poivre de Sichuan

Animation découpe de jambon Serrano

Animation plancha : brochette de volaille marinée

Brochette de bœuf au poivre - Brochette de saumon et citron

Brochette de magret de canard marinée au piment d'Espelette

Animation pâtes et leurs sauces : arabiata – 4 fromages – napolitaine – carbonara

Animation risotto volaille et parmesan

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux - Cassolette de magret aux petits légumes

Bodéga de rillettes de saumon - Bodéga de salade de légumes croquants

Plateau de 5 fromages (Brie – comté – chèvre – roquefort – tome)

et son mesclun à l'huile de noisette de la Brie et aux copeaux de parmesan

Pièce montée d'entremets (dessert servi à l'assiette)

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)



LES COCKTAILS ET MENUS Service et boissons compris

Menu Le millénaire

90 € TTC / personne

Cocktail 10 pièces par personne et deux animations au choix

Duo de foie gras chaud/froid (terrines de foie gras au piment d'Espelette et escalope de foie gras poêlée aux framboises)

Aumônière de langoustines sauce xérès

Brochettes de Saint-Jacques et gambas sur lit de légumes et fruits croquants

Trou normand

Chateaubriand de bœuf aux morilles, blinis de pommes de terre, poêlée de crosnes et sa pensée, OU

Filet de veau, émulsion de foie gras, panais confits, brochettes de pommes de terre ratte poêlées au beurre fermier et thym,

betterave chioggia, OU

Lotte en chemise de lard, crème légère aux poivrons, tarte fine de carottes et sa tuile à l'encre de seiche

Plateau de trois fromages sur table et mesclun

Pièce montée d'entremets

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux par personne)

Pyramide de macarons (3 par personne)

Menu enfant

26 € TTC / personne

Boissons incluses

Menu ado

40 € TTC / personne

Boissons incluses

SUR DEMANDE

Uniquement pour les prestations avec personnel



OPTIONS

- Trou normand : 2,50 € par personne

Uniquement si la salle est équipée de congélateur et pour les prestations avec personnel

- Bar à softs : 1 € par personne

2 heures - vaisselle jetable

- Repas prestataire : 40 €
- Lampe souvenir personnalisée à vos prénoms : 50 €
- Location de nappe en tissu blanc 210 X 210 : 8,00 €
- Location de nappe en tissu blanc 240 X 240 : 11,50 €
- Location de serviette en tissu blanc : 1,00 €
- Location d'un kit vaisselle mariage : 7,50 €
- Location d'un kit vaisselle simple : 3,50 €