

Les formules pour les professionnels  
de  
La ferme de la petite loge

Journée d'étude, séminaire résidentiel,  
convention, soirée d'entreprise, privatisation,  
traiteur, hébergement :  
découvrez toutes nos formules !

[www.fermedelapetiteloge.com](http://www.fermedelapetiteloge.com)  
[accueil@fermedelapetiteloge.com](mailto:accueil@fermedelapetiteloge.com)  
01.60.25.62.69 - 06.11.98.51.76

# Les séminaires et conventions

## LA ½ JOURNÉE D'ÉTUDE

20 € HT - 22 € TTC / personne

Minimum 10 personnes

Location d'une salle de réunion de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

Collation le matin : thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison, le matin ; ou

Collation l'après-midi : thé, café, jus de fruit, assortiment de petits fours secs, fruits frais de saison

Option déjeuner : menu ou buffet Business

Supplément : 2348 € HT - 26 € TTC / personne

## LA JOURNÉE D'ÉTUDE

5348 € HT - 59 € TTC / personne

Minimum 10 personnes

Location d'une salle de réunion de 8h00 à 18h00

Collation le matin : thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison

Déjeuner : menu ou buffet Business

Collation l'après-midi : thé, café, jus de fruit, assortiment de petits fours secs, fruits frais de saison

## LE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

116,86 € HT - 129 € TTC / personne en chambre double

135,04 € HT - 149 € TTC / personne en chambre simple

Location d'une salle de réunion de 8h00 à 18h00

Collation le matin : thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison

Déjeuner : menu ou buffet Business

Collation l'après-midi : thé, café, jus de fruit, assortiment de petits fours secs, fruits frais de saison

Dîner : apéritif, menu ou buffet Business

Hébergement en chambre simple (maximum 40 personnes) ou double

Petit-déjeuner continental

Déjeuner ou dîner supplémentaire : 32,58 € HT - 36 € TTC

Petit-déjeuner supplémentaire : 8.18 € HT - 9 € TTC

À disposition : WIFI, vidéoprojecteur, paperboard et feutres, blocs-notes et stylos, eau minérale.

Sur place : parking gratuit, parc et jardin.

À la demande sur devis :

Privatisation du domaine - Modification de menus - Location de salles supplémentaires - Bar espace détente

Location de salles sans prestation (de deux heures à la journée) pour vos réunions, formations, présentations

# Les soirées d'entreprises

## SOIRÉE COCKTAIL DÎNATOIRE

44.24 € HT - 49 € TTC / personne

Minimum 20 personnes

En remplacement d'une formule Business : 20,91 € HT / 23 € TTC

Location d'une salle de réception de 19h00 à 1h00 du matin

Cocktail 20 pièces par personne (salées / sucrées)

Animation culinaire

Vin\* (une bouteille pour 3 personnes), eau plate, eau gazeuse, boissons Soft

Option : soupe champenoise ou Punch\* (2 verres par personne)

Supplément : 3,33 € HT - 4 € TTC / personne

## SOIRÉE DE GALA

Minimum 20 personnes

### REPAS SERVI À TABLE

63.18 € HT - 70 € TTC / personne

En remplacement d'une formule Business : 36,36 € HT / 40 € TTC

Location d'une salle de réception de 19h00 à 2h00 du matin

Cocktail 6 pièces par personne

Boissons Soft et 2 verres de soupe champenoise\* par personne

Menu de La Ferme : entrée – plat – fromage – dessert

Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate, eau gazeuse, café (à discrétion)

### BUFFET

56.82 € HT - 63 € TTC / personne

En remplacement d'une formule Business : 31,82 € HT / 35 € TTC

Location d'une salle de réception de 19h00 à 2h00 du matin

Cocktail (4 pièces par personne)

Boissons Soft et 2 verres de soupe champenoise\* par personne

Buffet de la Ferme

Vin blanc\* (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge\* (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate, eau gazeuse, café (à discrétion)

Nos formules Soirée sont déclinables en formules Déjeuner.

L'heure supplémentaire : location de la salle + personnel : 181.81 € HT - 200 € TTC

À la demande, sur devis :

Modifications de menus - Location de salles supplémentaires - Chambres - Location de salles sans prestation

Cocktails et animations culinaires - Privatisation du domaine

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

# Les formules business

compris dans les formules Journée d'étude et Séminaire résidentiel

## MENU BUSINESS\*

Mille-feuille de patates douces et tomates, chèvre fermier et son coulis de poivrons  
Rillettes aux deux saumons et leurs toasts  
Aumônière de fruits de mer au safran  
Salade d'aiguillettes de canard aux pruneaux

Confit de canard Maison et ses pommes à l'ancienne, fagots de haricots verts  
Filet mignon de porc rôti à la moutarde de Meaux, écrasé de pommes de terre et carottes confites  
Pavé de saumon à la ciboulette, riz pilaf et courgettes poêlées  
Ballotin de volailles farci au champignons, sauce forestière, gratin dauphinois et poêlée de légumes

Brie et son mesclun

Tarte fine aux pommes, caramel au lait  
Île flottante et crème anglaise Maison, tuile croustillante  
Mœlleux au chocolat, crème à la pistache  
Crème brûlée à la framboise

Menu végétarien sur demande

## BUFFET BUSINESS\*

Buffet d'entrées comprenant :

- Soupe Maison
- Salade de riso aux courgettes et citrons confits
- Planche de charcuterie
- Salade de pommes de terre et échalottes
- Salade de cèleri au Bleu

Buffet froid comprenant (ou plat chaud du menu Business) :

- Ballotins de saumon aux fines herbes
- Volailles du Gâtinais aux piments d'Espelette
- Rôti de bœuf au poivre de Sichuan

Brie et son mesclun

Buffet de desserts comprenant :

- Riz au lait Maison.
- Îles flottantes
- Mousse au chocolat
- Tartes variées

Vin rouge\*\* (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion).

\*Disponible uniquement avec les formules Séminaire

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

## MENU DE LA FERME\* compris dans les formules Gala

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt

Croustillant de Brie au jambon Serrano

Mille-feuille landais au magret fumé et son foie gras au piment d'Espelette

Ballotin de volaille au bacon à la crème de Brie, ses pommes sautées et sa « Chips de Vitelotte »

Dos de saumon au sésame, tomates confites et citron, riz basmati aux légumes poêlés et sa « tuile à l'Encre de Seiche »

Suprême de pintadeau aux pommes et cidre, 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 sa crème anglaise

Vin blanc\*\* (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge\*\* (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

Menu végétarien sur demande

## BUFFET DE LA FERME\*

Buffet d'entrées comprenant :

Salade italienne aux gnocchettis, 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, spaniata piccante, jambon de pays et ses condiments

Buffet froid comprenant (ou option plat chaud) :

Filet de cœur de rumsteak rôti au poivre de Sichuan

Filet de volaille du Gâtinais mariné au piment d'Espelette

Ballotin de saumon à l'aneth

Roue de Brie de Meaux fermier et Mesclun

Buffet de desserts comprenant :

Tartes variées

Salade de fruit

Mousse au chocolat Maison

Bavarois aux fruits rouges

### OPTION PLAT CHAUD

Supplément 4 € TTC / personne :

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

Vin blanc\*\* (1 bouteille pour 4 personnes), vin rouge\*\* (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

\*Disponible uniquement avec les formules Séminaire.

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

# Les formules barbecue et américaine

Minimum 15 personnes

Servi sous forme de buffet, barbecue réalisé devant les convives.

35,30 € HT / 39 € TTC

En remplacement de votre formule Business 4.55 € HT / 5 € TTC

Mise à disposition d'un espace privatisé de 12h00 à 16h00 ou de 19h00 à 23h00

Personnel, vaisselle.

## FORMULE BARBECUE

Salade de Riso aux légumes croquants et courgettes marinées

Assortiment de crudités

Merguez - Saucisse - Brochette de saumon (une de chaque par personne)

Churros de pommes de Terre

Brie et sa salade

Buffet de desserts

Vin rosé (une bouteille pour 4), boissons soft, thé et café

## FORMULE AMÉRICIANE

Servi sous forme de buffet

Hamburger et Wrap réalisés à la demande devant les convives

Hamburger

Wrap (fromage / volaille)

Pommes au Four

Buffet de desserts US (Muffin, Donut's, Cheese Cakes...)

Bières (2 par personne), boissons soft, eau plate, eau gazeuse, thé et café.

# Les options

## COLLATION PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

3,18 € HT – 3,50€TTC

## POUR VOS COCKTAILS ET APÉRITIFS

4 pièces cocktail : 5,00€ HT - 5,5 TTC

6 pièces cocktail : 7,09 € HT - 7,80 TTC

8 pièces cocktail : 9,27 € HT - 10,20 € TTC

Planche de charcuterie 10 personnes : 45 € HT - 49,5 € TTC

2 verres de soupe champenoise 12,5 cl : 3,33 € HT - 4,00 € TTC

2 verres de kir 15 cl : 2,92 € HT - 3,5 € TTC

Coupe de Champagne 12,5 cl: 4,17 € HT - 5 € TTC

Tireuse à bière + Fût de 6 litres : 41,67 € HT / 50 € TTC

## POUR VOS SOIRÉES

Location bar / espace détente 22h00 à 2h00 : 291,67 € HT - 350,00 € TTC

Prolongation salle du repas jusqu'à 2h00 : 250 € HT - 300 € TTC

Forfait DJ : 19h00 à 2h00 : 833,33 € HT - 1000,00 € TTC

2 tickets alcool (Gin, Rhum, Vodka, Whisky, Get 27, vin, bière) : 8,33 € HT - 10 € TTC

2 Tickets Vins et Bière : 4,58 € HT - 5,5 € TTC

Forfait boissons soft 23h00 à 2h00 : 3,18 € HT - 3,50 € TTC

Forfait open bar (Gin, Rhum, Vodka, Whisky, Get 27, vin, bière) 23h00 – 2h00 : 16,25 € HT -19,50 € TTC

Forfait open bar (vin et bière) 23h00 – 2h00 : 8,75 € HT - 10,5 € TTC

Tireuse à bière + fût de 6 litres : 41,67 € HT - 50 € TTC

## DIVERS

Pièce montée 3 choux / personne : 5,45 € HT - 6,00 € TTC / personne

Entremet (gâteau d'anniversaire...) : 3,64 € HT - 4,00 € TTC / personne

Panier repas à emporter : 13,64 € HT - 15 € TTC






Hôtesse d'accueil (6 heures) : 141,67 € HT - 170 € TTC

## TEAM BUILDING

Demandez notre catalogue d'activités proposées en partenariat avec Partner Events (Escape Game réalité augmentée, Murder Party, chasse au trésor, bien-être au travail et bien d'autres...).

Sur devis : privatisation du domaine, location d'espaces extérieurs, menus spéciaux

# Les salles

Espaces	Surface en m <sup>2</sup>					
Le Millénaire	270	180	120	80	180	400
La Bergerie	160	100	80	60	120	300
Millénaire + Bergerie	430	x	x	x	300	700
Le grenier à foin	180	60	30	40	120	300
La grange aux belles	140	80	45	60	90	200
L'Auberge paysanne	95	70	40	40	80	150
Au coin du feu	75	50	30	25	x	100
Les grands sabots	40	30	20	20	30	60
Classe 1	40	30	20	20	30	80

Le Millénaire et la Bergerie sont séparées par une cloison isophonique amovible.  
Elles peuvent donc être regroupées en une seule salle formant un L.

## La ferme de la petite loge

La petite Loge - 77580 La Haute Maison

Tél : 01 60 25 62 69 - Fax : 01 60 25 72 52

[www.fermedelapetiteloge.com](http://www.fermedelapetiteloge.com) - [accueil@fermedelapetiteloge.com](mailto:accueil@fermedelapetiteloge.com)