



La Ferme de la Petite Loge

Saveurs des Fêtes

La Carte

Cette année encore notre chef cuisinier vous propose une carte spéciale pour les fêtes de fin d'année composée de mets d'exception.

Aucun minimum de commande n'est exigé et vous pouvez la modifier jusqu'à 72 heures avant le retrait, alors n'hésitez plus et laissez-vous tenter !

www.fermedelapetiteloge.com
accueil@fermedelapetiteloge.com - 01.60.25.62.69
La Ferme de la Petite Loge - 77580 La Haute-Maison

Nos mises-en-bouche ...

Plateau de canapés festifs (20 ou 40 pièces) - 28,00 € ou 55,00 €

Cannelé au foie gras - Pince de radis et crevette au gingembre - Saint-Jacques et sa pipette de lait de coco au curry - Saumon mi-cuit au sésame - Pince de bresaola et nougat de fromage

Assortiment de macarons (12 pièces) - 24,00 €

Foie gras et pomme - Chèvre et figue

Mini Saint-Jacques au beurre Échiré (12 pièces) - 15,00 €

Mini-Saint-Jacques à la Bretonne (12 pièces) - 17,00 €

Mini croustillant d'escargot (12 pièces) - 14,00 €

Mini croustillant de pommes de terre au crabe (12 pièces) - 22,00 €

Pain surprise (50 pièces) - 35,00 €

Saumon fumé - Comté moutarde - Jambon Serrano

Assortiment de navettes (24 pièces) - 32,00 €

Saumon fumé concombre - Foie gras - Fromage frais tomates séchées

Nos entrées ...

Ballotin de foie gras maison (500 g) - 55,00 €

Terrine de foie gras nature ou au piment d'Espelette (50 g)
et sa brioche - 8,50 €

Entremet de foie gras et canard aux figues - 7,00 €

Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive
aux herbes fraîches - 10,00 €

1/2 langouste à la Parisienne - 18,00 €

Duo de saumons gravlax maison betterave et fines herbes - 7,00 €

Coquille Saint-Jacques sauce au Champagne - 10,00 €

Brochette de Saint-Jacques et jambon sauce au chorizo
et riz vénéré - 9,00 €

Brioche farcie aux escargots, ail et champignons - 8,00 €

Escargot de Bourgogne au beurre ail et persil maison
(6 pièces) - 10,00 €

Entrées fraîches

Entrées chaudes

Nos plats ...

Suprême de chapon farci sauce aux morilles, fondant de vitelottes et ses légumes poêlés - 14,00 €

Dos de biche sauce grand veneur, pressé de rattes et fagot de haricots verts - 16,00 €

Filet de Saint-Pierre aux agrumes, riz aux trois saveurs et tarte fine de carottes - 14,00 €

Caille farcie au foie gras et Cognac, lingot de polenta saveur truffe et trio de carottes - 14,00 €

Curry de Cabillaud et gambas, haricots plats et son riz aux amandes - 14,00 €

Ballotin de dinde aux marrons, pommes Anna et millefeuille de légumes - 12,00 €

Noix de jambon en croûte (pièce 1,4 kg), purée gratinée aux morilles et poêlée de haricots verts (pour environ 8 personnes) - 88,00 €

Notre plateau de fromages ...

Brie de Meaux, St Maure de Touraine, Roquefort, Comté (pour environ 10 personnes) - 49,50 €

Nos desserts ...

Dôme crème brûlée - 4,00 €

Dôme rubis aux fruits rouges - 4,00 €

Dôme impératrice aux fruits exotiques - 4,00 €

*La carte des vins**
Accompagné des suggestions du chef

Bourgogne Aligoté 2018 (75 cl) - 23,00 €

Idéal pour accompagner :

- La tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches
- La coquille Saint-Jacques sauce au Champagne
- La brochette de Saint-Jacques et jambon sauce au chorizo et riz vénéré
- Le filet de Saint-Pierre aux agrumes, riz aux trois saveurs et tarte fine de carottes

Anjou Paradis Blanc Château de la Mulonnière 2015 (75 cl) - 23,00 €

Idéal pour accompagner :

- La brioche farcie aux escargots, ail et champignons
- L'entremet de foie gras et canard aux figues
- Le duo de saumons gravlax maison betterave et fines herbes
- Le curry de Cabillaud et gambas, haricot plat et son riz aux amandes

**Montagne Saint-Emilion Château Grand Moulin Macquin
2015 (75 cl) - 24,00 €**

Idéal pour accompagner :

- Le dos de biche sauce grand veneur, pressé de rattes et fagot de haricots verts
- La caille farcie au foie gras et Cognac, lingot de polenta saveur truffe et trio de carottes

**Languedoc Pinot Noir de la Vallée de l'Aude Domaine de l'Aigle Rouge
2017 (75 cl) - 24,00 €**

Idéal pour accompagner :

- Le suprême de chapon farci sauce aux morilles, fondant de vitelottes et ses légumes poêlés
- La noix de jambon en croûte, purée gratinée aux morilles et poêlée de haricots verts
- Le ballotin de dinde aux marrons, pommes Anna et millefeuille de légumes

Rosé Gris Blanc 2018 (75 cl) - 12,00€

Commande et retrait

Aucun minimum de commande n'est exigé.

Les commandes doivent être passées 72 heures avant, de préférence par mail à accueil@fermedelapetiteloge.com, ou par téléphone au 01.60.25.62.69, et seront à retirer sur place entre le 23 et le 31 Décembre (excepté le 25).

Un créneau horaire vous sera communiqué pour faciliter le retrait de votre commande dans le respect des normes sanitaires. Merci de bien vouloir le respecter.

Tous nos plats peuvent être réchauffés au four.

Règlement possible par CB, chèque ou espèces.

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

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

Tous nos prix sont toutes taxes comprises.