

La Ferme de la Petite Loge
Saveurs des Fêtes



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) - 30,00 € ou 58,00 €

Cannelé au foie gras - Pince de radis et crevette - Saint-Jacques et sa pipette de lait de coco au curry - Saumon mi-cuit au sésame - Millefeuille de légumes et chèvre.

Pain surprise (48 pièces) - 40,00 €

Saumon fumé - Foie gras - Jambon Serrano - Roquefort

Assortiment de navettes (20 ou 40 pièces) - 30,00 € ou 58,00€

Saumon fumé concombre - Foie gras - Poulet crudités - Roquefort

Briochin au foie gras et figues (12 pièces) - 15,00€

Mini St. jacques farcies au beurre persillé (12 pièces) - 15,00€

Nos entrées ...

Ballotin de foie gras maison au piment d'Espelette (250g ou 500 g) -

42,00€ ou 80,00 €

Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches - 14,00 €

1/2 langouste à la Parisienne - 22,00 €

Entrées froides

Coquille Saint-Jacques, fondue de poireau sauce au Champagne - 12,00 €

Vol au vent de ris de veau à l'ancienne - 14,00 €

Brioche farcie aux escargots, ail et champignons - 10,00 €

Entrées chaudes

Nos plats ...

Suprême de chapon farci sauce aux morilles, millefeuille de légumes et écrasé de pommes de terre ratte - 17,00 €

Dos de biche sauce grand veneur, fondant de vitelotte et fagot de haricots verts - 19,00 €

Filet de Saint-Pierre aux agrumes, polenta aux légumes et carottes confites - 16,00 €

Brochette de St. Jacques et Gambas safranée, riz vénéré et Tian de légumes - 18,00 €

Estouffade de Sanglier aux marrons, pomme anna et poêlée de légumes aux marrons - 17,00 €

Noix de jambon rôti en croûte (pièce environ 1,5 kg), sauce Madère et son gratin de pommes de terre (pour 8 personnes) - 99,00 €

Notre plateau de fromages ...

Brie de Meaux, St Maure de Touraine, Roquefort, Comté (10 personnes ou 5 personnes) - 49,50€ ou 26.00€

Nos desserts ...

Entremet façon Rocher praliné - 4,00 €

Craquottant framboise passion - 4,00 €

Délice Poire Chocolat - 4,00 €

Commande et retrait

Aucun minimum de commande n'est exigé.

Les commandes doivent être passées au plus tard 72 heures avant (en fonction des stocks disponibles), 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 17 et le 31 Décembre (excepté les dimanches et jours fériés).

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.

Tous nos prix sont toutes taxes comprises.