# La ferme de la petite loge

















# Réception (hors mariage)

**L'Auberge Paysanne** est une salle de 95 m<sup>2</sup> avec poutres apparentes, cheminée (non fonctionnelle) et bar. Elle peut accueillir jusqu'à 60 invités.



Le Grenier à Foin, pièce de caractère de 180 m², peut ravir entre 50 et 100 convives avec sa hauteur sous plafond et son accès direct au jardin. A l'étage.



## Nos salles

La Grange aux Belles a une superficie de 130 m² avec une belle hauteur sous plafond et des poutres apparentes. Elle dispose d'une salle attenante de 75 m² parfaite pour le vin d'honneur, les animations et le repos des enfants. Elle possède un accès direct au jardin. Cet espace est idéal pour les réceptions de 30 à 70 personnes. A l'étage.





Le Millénaire, pièce d'origine, avec son impressionnante hauteur sous plafond, ses poutres et sa mezzanine instaure une ambiance chaleureuse pour votre réception de 100 adultes minimum à 160.

Les 270 m² du Millénaire pouvant être alliés aux 175 m² de la Bergerie, il est possible d'accueillir 250 convives, pour une soirée inoubliable.



## Nos espaces extérieurs

Les espaces extérieurs, mis à disposition avec les salles, vous permettent de profiter pleinement, et en tout intimité, de la nature environnante lors de votre cocktail.

La Clé des Champs

Le Jardin

Le Parc







## Les tarifs de la ferme

MENU	PRIX
Buffet de la Ferme	64,00€
Menu de la Ferme	64,00€
Menu de la Ferme « En fête »	99,00€
Cocktail dînatoire de la Ferme	60,00€
Menu de la Ferme Enfant (jusqu'à 12 ans)	26,00€
Menu de la Ferme Ado (jusqu'à 18 ans)	40,00€
Menu Prestataire	40,00€

#### \*Tarif pour 25 adultes minimum

Un chèque de caution de 2000€ pour la salle vous sera demandé, il ne sera pas encaissé et vous sera remis après vérification de la salle. Un versement de 30 % d'acompte sera nécessaire à la réservation. Le solde total devra être réglé 15 jours avant la réception.

#### Nos tarifs incluent:

La location d'une salle de réception de 12h00 à 18h00 ou de 19h00 à 2h00 du matin (possibilité de prendre des heures supplémentaires pour 150,00€/heure jusqu'à 6h00);

Accès au domaine 30mn avant le début de la prestation

- Le menu de votre choix (menu unique pour l'ensemble des convives excepté contraintes alimentaire)
- Les boissons\*:

Pendant la durée du repas : Vin blanc et Vin rouge ainsi que de l'eau gazeuse, de l'eau minérale, des boissons softs, du thé et du café à discrétion ;

- 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 de 9h30 à 15h30.

Vous pouvez apporter votre champagne et autres boissons pour le cocktail et la soirée dansante sans aucun droit de bouchon\*.

Notre menu prestataire inclus : entrée, plat, dessert et soft

<sup>\*</sup>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

<sup>\*\*</sup> Excepté pour la formule « Cocktail dinatoire »

## Nos pièces cocktail

Pas de choix à faire, dans le cadre de votre formule, c'est un assortiment de pièces cocktail sélectionné par notre chef qui vous sera proposé . Quelques exemples ci-dessous.

### Canapés prestiges

- Cannelé au foie gras
- Œuf de caille et curry
- Saumon fumé sur blinis et fromage frais
- Canapé noix et roquefort
- Wrap volaille et tomates séchées
- Club au Comté et à la moutarde de Meaux
- Club de saumon et citron vert

### Sélection prestige

- Saumon mi-cuit au sésame et sa pipette
- Chips de chorizo et pétoncle au piment d'Espelette
- Brochette d'ananas rôti et crevettes marinées aux herbes
- Pince de Bresaola et nougat de fromage
- Pince de radis bio, crevette, coriandre et gingembre

#### Cuillères

- Tartare de Tomate et Chèvre
- Tartare de concombre et saumon

### Verrines

- Verrine aux 3 légumes
- Brunoise de melon à la menthe et jambon sec (selon saison)

#### Pièces chaudes

- Allumettes feuilletées
- Mini croustillant escargot
- Samossa poulet gingembre
- Samossa crevette et crabe





## -Nos options salées

### Mos animations

(comprise dans votre formule ou en supplément, quantité minimum égal au nombre d'adultes présents)

• PLANCHA (2 pièces / personne) 5,00 € / 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

• PEPITES DE FOIE GRAS AUX POMMES FLAMBEES AU CALVADOS

(2 pièces / personne) 5,00 € / personne

SAINT JACQUES MARINEES A LA CIBOULETTE FLAMBEES AU WHISKY

(2 pièces / personne) 6,00 € /personne

GAMBAS A L'AIL ET AU POIVRE DE TIMUT

(2 pièces / personne) 5,00 € / personne

DECOUPE DE SAUMON GRAVELAX ET BLINIS

(45 minutes ) 5,00 € / personne

DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO

(45 minutes) 5,00 €/personne

#### Invité uniquement au Vin d'honneur :

■ Buffet Froid Champêtre: 14,20€

■ Menu La Clé des Champs : 14,20€

■ Menu La Grange: 23,50€

■ Menu Le Verger : 32,00€

Menu La Petite Loge : 21,50€

#### Soupe à l'oignon

■ 1,50 € / personne

#### Punch

En remplacement de la soupe
 Champenoise : 1,00 € / personne

■ En supplément : 4,50€ / 2 verres



### Cocktail dînatoire de la Ferme

2 verres de soupe champenoise

Assortiment de 18 pièces cocktail salées



2 animations culinaires salées (au choix)

Plancha (Brochette de volaille marinée, brochette de bœuf au poivre, brochette de saumon et citron, brochette de magret de canard piment d'Espelette)

Pépites de foie gras aux pommes flambées au Calvados

Saint Jacques marinées à la ciboulette flambées au whisky

Gambas à l'ail et au poivre de Timut

Poêlée d'escargots à la crème d'ail

Découpe de jambon Serrano (45 minutes) et ses tapas



Planche de charcuterie (Lonzo, saucisse sèche, chorizo et jambon cru)

Brochette aux 3 fromages



6 pièces cocktail sucrées

60,00€ Boissons incluses avec option cocktail:6 pièces cocktail, 2 verresde soupe champenoise et boissons soft

Buffet de la Ferme

73,90€

#### Buffet de salades

Salade italienne aux gnocchettis, billes de mozzarella et tomates séchées
Salades 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



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*: 5,00€

Servi en chafing dish en remplacement de la viande et du poisson froid, (un plat au choix) Emincé de bœuf Strogonoff et son gratin dauphinois

Blanquette de veau à l'ancienne aux girolles et son 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



### 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 tuile à l'encre de seiche

Suprême de pintadeau aux pommes et cidre, écrasé de pommes de terre et sa fleur

Confit de canard et ses pommes à l'ancienne et fagot de haricot verts



Duo de fromages (Brie, Chèvre, Comté ou Bleu) et mesclun, vinaigrette au gingembre



Macaron praliné vanille et crème au praline (individuel)

Trois chocolats en coque et sa crème anglaise (individuel)

Pièce montée d'entremets

64,00€
Boissons incluses



## La menu de la Ferme en fête

Cocktail 8 pièces / personne & 2 verres de soupe Champenoise



Terrine de foie gras au piment d'Espelette et chutney de figues

Aumonière de langoustines et écrevisses sauce Xérès

Profiteroles de Saint-Jacques au safran



Filet de Bar sauce Champagne, riz vénéré et courgettes poêlées

Filet de cœur de Rumsteak sauce au vin, purée de vitelotte, millefeuille de légumes et son quartier de pomme

Filet de canette aux pêches et poivre vert, gratin Dauphinois et croustillant de ventrêche au piment d'Espelette



Duo de fromage au choix (Brie, Chèvre, Bleu, Comté) et son mesclun aux copeaux de parmesan



Dôme Royal (Chocolat et croustillant praliné)

Dôme Rubis (Framboise et cœur fruits rouges)

Pièce montée d'entremets ou pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)

Tarif pour 25 personnes minimum

99,00€ Boissons incluses

# -Nos desserts

### Entremets

- Le Royal Chocolat
- Le Carré des Tropiques
- Le Préféré framboise
- Le Délice Poires
- Le Fraisier Mousseline
- Le Régal 3 chocolats

### Entremets à l'assiette

- Trois chocolats en coque
- Dôme crème brulée et chocolat
- Dôme à la framboise
- Dôme royal chocolat
- Dôme Mangue Passion
- Poire chocolat

### Pièce montée

en remplacement 3,00 € / personne en supplément 6,50 € / personne

- Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)
- Corne d'abondance (3 choux / personne)

### Pyramide de macarons

• (2 pièces / personne) 3,50 € / personne - Minimum 40 personnes





## -Nos options sucrées

### Nos animations

(En supplément, quantité minimum égal au nombre d'adultes présents)

- Animation crêpes (3 pièces/personne 45mn) 5,00 € / personne
  - Mini crêpes
  - Confiture
  - Sucre
  - Pâte à tartiner
- Animation brochettes et sa fontaine de chocolat 5,00 € / personne
  - · Brochette de fruits frais
  - Brochette de chamallows
- Animation Candy Bar (150g) 5,00 € / personne
  - Barbe à papa en seau
  - Pop Corn
  - Bar à bonbons

#### Trou normand

(au choix) - 2,50 € / personne

- Sorbet poire et liqueur de Poire
- Sorbet pomme et Calvados
- Sorbet pomme et Manzana
- Sorbet agrumes et Limoncello
- Boule de glace seule : 1,00 € / personne

### <u> Besserts</u>

- Pièce montée d'entremets 4,50 € / personne
- Entremet à l'assiette 4,50 € / personne
- Pyramide de macarons (2 pièces / personne) 3,50 € / personne Minimum 40 personnes
- Macaron supplémentaire 1,50 € / pièce
- Pièce montée traditionnelle (3 choux / personne) 6,50 € / personne Minimum 15 personnes
- Mignardise (4 pièces) 4,50 € / personne
- Corbeille de fruits 1,50 € / personne
- Brochettes de fruits frais (2 / personne) 3,00€ / personne



## - Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

#### Menu servi à table\*

Assiette de charcuterie et crudités Melon et son jambon (en saison) Tomates mozzarella

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Hamburger maison au bœuf et fromage et potatoes Nuggets de poulet et potatoes Emincé de volaille à la crème et riz  $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes Salade de fruits

\* Uniquement dans la cadre d'un menu servi à table pour les adultes

### Buffet froid

Assortiment de charcuterie

Tomates mozzarella

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Filet de volaille

Chips

Carottes rapées

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Mousse au chocolat Fruits frais de saison

\* Minimum 10 enfants

26,00€ Boissons incluses





Eventail de tomates Mozzarella Assortiment de charcuterie et sa terrine

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Pavé de bœuf et pommes rissolées Cheeseburger et potatoes

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ Idem adulte

• Uniquement dans la cadre d'un menu servi à table pour les adultes

### Buffet froid

Assortiment de Charcuterie Saumon fumé Petite Tomate farcies à la crème de Mozzarella

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Filet de volaille Marinée Filet de cœur de rumsteak

Chips  $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Idem Adulte

\* Minimum 10 ados

40,00€ **Boissons incluses** 



# Nos autres options

• Location tireuse à bière avec fût de 6 litres (Leffe, Leffe Rubis, Hoegaarden blanche...)

60,00 € / fût entamé

• Bar à Softs (sans personnel, verres jetables) – Cérémonie ou soirée

2,00 € / personne

Housse de chaise avec nœud et installation

5,00 € /chaise

Chaise Napoléon

à partir de 10,00 € / chaise (minimum 40 chaises)

Location vidéo projecteur avec écran

50,00€

Location de tonnelle 3m x 3m

100,00€

• Location de verre dégustation (vin et eau)

1,00 €/verre \\*

• Location d'une petite salle pour les enfants Selon disponibilité (présence permanente d'un adulte obligatoire) 200,00€

 Location d'une salle de 18h00 à 21h00 pour le cocktail Selon disponibilité 300,00€

Nous pouvons également mettre à votre disposition un chevalet, une cascade de Champagne, sans surcoût sous réserve de disponibilité.



# Nos Chaises



Pliante rouge et or, comprise dans nos forfaits





Housse de chaise blanche avec nœud couleur au choix 5,00€ / chaise



Chaise Napoléon Blanche ou Rouge et Or :

10,00€ / chaise - Minimum 40 chaises







### Chaise Napoléon Transparente, argent ou noire :

11,00€ / chaise - Minimum 40 chaises







# Les tarifs prestige

MENU	Basse Saison Du 02/01 au 31/03 puis du 01/10 au 30/12	Haute Saison Du 01/04 au 30/09 et du 31/12 au 01/01
Buffet Champêtre	94 €*	104 €*
La Clé des Champs	124 €*	144 €*
La Grange La Grange Cocktail	134 €* 134 €*	154 €* 154 €*
Le Verger	144 €*	164 €*
La Petite Loge	154 €*	174 €*
Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)	26 €	26€
Menu Ado (Jusqu'à 18 ans)	60 €	60 €
Menu prestataire	40 €	40 €

<sup>\*</sup>Tarif pour 25 adultes minimum

Un chèque de caution de 2000€ pour la salle vous sera demandé, il ne sera pas encaissé et vous sera remis après vérification de la salle. Un versement de 30 % d'acompte sera nécessaire à la réservation. Le solde total devra être réglé 15 jours avant la réception.

#### Nos tarifs incluent:

La location d'une salle de réception de 18h00 à 3h00 du matin (possibilité de prendre des heures supplémentaires pour 250,00€/heure jusqu'à 6h00);

Accès au domaine à partir de 17h00 (16h00 en cas de cérémonie laïque)

- Le menu de votre choix (menu unique pour l'ensemble des convives excepté contraintes alimentaire)
- Les boissons\* :

Pendant la durée du cocktail : Boissons soft et Soupe Champenoise; Pendant la durée du repas : Vin blanc et Vin rouge ainsi que de l'eau gazeuse, de l'eau minérale, des boissons softs, du thé et du café à discrétion ;

- 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 de 9h30 à 15h30.

Vous pouvez apporter votre champagne et autres boissons pour le cocktail et la soirée dansante sans aucun droit de bouchon\*.

Notre menu prestataire inclus : entrée, plat, dessert et soft

<sup>\*</sup>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

<sup>\*\*</sup> Excepté pour la formule « La Grange Cocktail »



## Buffet froid champêtre

Cocktail 8 pièces / personne

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Ardoise de poissons fumés et sa crème fraîche (saumon à la ficelle, flétan et truite fumés)

Planche de charcuterie de nos régions (Lonzo Corse, Lomo Basque, Jambon de Bayonne, Chorizo Bellota)

Petites tomates farcies à la crème légère de mozzarella



Ballotin de saumon frais maison aux fines herbes
Médaillon 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
Salade de boulghour aux cramberries



Plateau de fromages AOC (Brie de Meaux, Saint Nectaire, Comté, Chèvre Sainte Maure, Roquefort)

Jeunes pousses aux copeaux de parmesan



Pièce montée d'entremets Pièce montée traditionnelle en choux (3 pièces / personne)



## La clé des champs

Cocktail 8 pièces / personne



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 pintadeau à la passion ou sauce forestière, son écrasé de pomme de terre et sa chips de fruit

Filet de canette aux pêches et poivre vert, gratin dauphinois et croustillant de ventrêche au piment d'Espelette

Pavé de Saumon, sauce vin blanc, légumes poêlés et sa tuile au parmesan et fines herbes



Duo de fromages au choix (Brie, chèvre, bleu, Comté), et son mesclun à

l'huile de noisette aux copeaux de parmesan



Pièce montée d'entremets Dessert servi à l'assiette Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)



## La grange

Cocktail 12 pièces / personne (dont 1 animation culinaire)

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt citronnée

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et poivre de Sichuan

Escalope de foie gras poêlée aux framboises et sa tuile au parmesan



Filet de cœur de rumsteak, réduction de Bourgogne, purée de Vitelotte, panais confits et chips de Vitelotte

Filet de Bar safrané, millefeuille de légumes et riz accompagné de sa tuile à l'encre de seiche

Grenadin de veau, jus corsé poivre et Cognac, polenta crémeuse, carottes confites au beurre et

sa fleur



Duo de fromages au choix (Brie, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Comté) et son aux copeaux de parmesan

Feuilleté au Brie servi chaud et son mesclun aux copeaux de parmesan



Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)



## La grange cocktail

Cocktail 12 pièces / personne

Animation pépites de foie gras aux pommes flambées au Calvados

Animation gambas à l'ail et au poivre de Timut



Animation découpe de jambon Serrano (45 minutes)

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)

Cassolette de risotto à la volaille et au parmesan

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux

Cassolette de magret aux petits légumes

Bodega de rillettes de saumon

Bodega de salade de légumes croquants



Plateau de 5 fromages (Brie – Comté – Chèvre – Roquefort – Tome) et son mesclun aux copeaux de parmesan



Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)

134,00€ / 154,00€ Servi sous forme de coktail, boissons incluses





Cocktail 15 pièces / personne (dont 2 animations culinaires)



Mise 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 fleur

Chateaubriand de bœuf aux morilles, pressé de ratte, millefeuille de légumes et sa fleur

Filet de veau aux noisettes et thym, pomme Anna et tomates cerises à l'huile d'olive



Plateau de 4 fromages (Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne) fermiers, confiture, beurre et son mesclun aux copeaux de parmesan

Craquant de chèvre à l'huile de noisette et son mesclun aux copeaux de parmesan



Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)



Pyramide de macarons

144,00€ / 164,00€ Boissons incluses



## La petite loge

Cocktail 10 pièces / personne (dont 1 animation culinaire)



Terrine de foie gras au piment d'Espelette, chutney de figues

Tarte fine de homard, brahmi de tomates, émulsion d'huile d'olive aux herbes fraîches

Tartare de saumon et Saint -Jacques au citron vert



Nem de foie gras aux pommes, crème balsamique

Bourse de langoustines et écrevisses sauce Xérès

Brochette de Saint-Jacques et gambas, risotto aux senteurs de crustacés



**Trou Normand** 



Filet de Saint Pierre aux agrumes, tarte fine de carottes et fleur

Chateaubriand de bœuf aux morilles, pressé de ratte, poêlée de crosnes et sa fleur

Filet de veau aux noisettes et thym, pomme Anna et tomates cerises à l'huile d'olive



Plateau de 4 fromages (Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne) fermiers, confiture, beurre et son mesclun aux copeaux de parmesan

Craquant de chèvre et son mesclun aux copeaux de parmesan



Pièce montée d'entremets

Dessert servi à l'assiette

Pièce montée traditionnelle en choux (3 choux / personne)



Pyramide de macarons (2 macarons / personne)

Tarif pour 25 personnes minimum

154,00€ / 174,00€ Boissons incluses

## Nos chambres

Nous disposons de 40 chambres, toutes équipées d'une baignoire ou d'une douche, d'un WC et d'un lavabo :

75,00 €
80,00€
95,00€
110,00€
140,00€
155,00€

La chambre des mariés vous est offerte!

Inclus dans le prix :

- Le petit déjeuner \*
- Les draps
- Le linge de toilette
- La taxe de séjour

Petit-déjeuner supplémentaire : 9,00 € / personne Les chambres doivent être libérées à 11h00

\*Le petit-déjeuner est composé de miniviennoiseries, pain, beurre, confitures, mini-crêpes, yaourts, céréales, fromage, thé, café, chocolat chaud et jus d'orange.







Pour prolonger la fête, il nous est possible d'organiser un Brunch le dimanche midi présenté sous forme de buffet

Pancake

Viennoiseries

Poitrine de porc (chaud)

Œufs brouillés aux tomates confites et civette (chaud)

Assortiment de pain navette (2 / personne)

Assortiment de Club (2 / personne)

Bodéga de salade de pâtes

Plateau de fromages de nos régions

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Salade de fruit

Fromage blanc, sucre, confitures

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Pains et condiments

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Eau plate, eau gazeuse, boissons softs, thé et café à discrétion

1 bouteille pour 3 personnes de vin rouge et 1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc

35,00€\* / adulte 20,00€\* / enfant



## Le brunch buffet 20 personnes minimum

Pour prolonger la fête, il nous est possible d'organiser un Brunch 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, échalotes, ciboulette

Plateau de fromages de nos régions



Tartes aux fruits variés

Salade de fruit

Fromage blanc, sucre, confitures



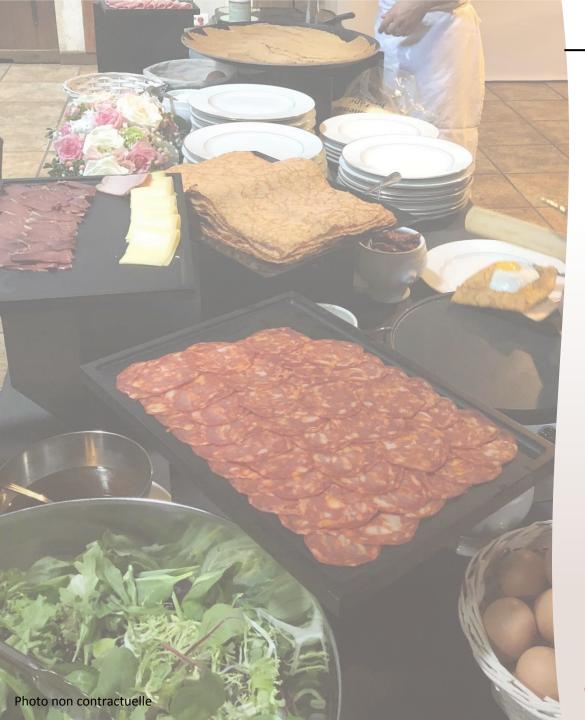
Pains et condiments



Eau plate, eau gazeuse, boissons softs, thé et café à discrétion

1 bouteille pour 3 personnes de Vin rouge et 1 bouteille pour 3 personnes de Vin blanc

35,00€\* / adulte 20,00€\* / enfant



## -Le brunch crêpes (20 personnes minimum)

Pour prolonger la fête, il nous est possible d'organiser un Brunch le dimanche midi présenté sous forme de buffet

#### **Galettes de Sarazin**

(préparées à la demande devant les convives)

Fromage – Jambon – Chorizo – Œuf – Courgettes – Champignons – Saumon – Tomates -Oignons

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Salade de pâtes au Pesto – Taboulé - Salade de champignons aux fines herbes

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

#### Crêpes de froment

Sucre - Confiture - Chocolat

 $\diamond \diamond \diamond \diamond$ 

Eau plate, eau gazeuse, boissons softs, thé et café à discrétion

1 bouteille pour 3 personnes de Vin rouge et 1 bouteille pour 3 personnes de Vin blanc

40,00€\* / adulte 20,00€\* / enfant

### Plan d'accès





### Depuis l'autoroute A4

#### De Paris:

Sortie n°16 : **COULOMMIERS / CRECY LA CHAPELLE / ESBLY** (environ 1km après le péage)

Au rond-point, prendre la 2nde sortie, direction CRECY LA CHAPELLE (n°34)
Dans CRECY LA CHAPELLE, tourner à gauche après le 3eme feu tricolore
en direction de LA FERTE SOUS JOUARRE / LA HAUTE MAISON (D 21)
Au rond-point, prendre la 2nde sortie direction LA FERTE SOUS JOUARRE / LA
HAUTE MAISON (D 21)

Une fois dans **LA HAUTE MAISON**, tourner à droite après la Mairie, devant l'indication « La Ferme de la Petite Loge »

Continuer sur environ 1 km puis tourner à droite après le hangar agricole vert

#### De Reims:

Sortie n°15: COUTEVROULT

Suivre les directions COUTEVROULT / VILLIERS SUR MORIN /

**CRECY LA CHAPELLE (D 406)** 

A la sortie de VILLIERS SUR MORIN, tourner à droite après le feu tricolore en direction de CRECY LA CHAPELLE (N 34)

Dans CRECY LA CHAPELLE, tourner à gauche après le 3eme feu tricolore en direction de LA FERTE SOUS JOUARRE / LA HAUTE MAISON (D 21)

Au rond-point, prendre la 2nde sortie direction LA FERTE SOUS JOUARRE / LA HAUTE MAISON (D 21)

Une fois dans **LA HAUTE MAISON**, tourner à droite après la Mairie, devant l'indiction La Ferme de la Petite Loge

Continuer sur environ 1 km puis tourner à droite après le hangar agricole vert

GPS: La Petite Loge, 77580 La Haute-Maison, France

**Latitude**: 48.876062 | **Longitude**: 3.016348



### accueil@fermedelapetiteloge.com

01.60.25.62.69

06.59.87.95.67

À la demande et sur devis, nous pouvons réaliser des modifications de menu (végétariens, hallal, allergies, ...) ainsi que différentes prestations (cocktail dinatoire, buffet personnalisé) ... Faites nous part de toutes vos envies !

Les visites ont lieu sur rendez-vous du lundi au samedi

Au plaisir de vous accueillir prochainement!



https://www.facebook.com/ferme.petiteloge



https://www.instagram.com/lafermedelapetiteloge/





@fermedelapetiteloge



https://fermedelapetiteloge.com/