La ferme de la petite loge

Traiteur

accueil@fermedelapetiteloge.com – 01.60.25.62.69.

77580 La Haute Maison

Nos buffets froids 1/2

Tous nos buffets sont livrés avec du pain et des condiments.
<u>Minimum de commande : 10 personnes</u>
Buffet Hallal ou Végan sur demande

Buffet de la Prairie 22,73 € HT – 25 € 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

Entremet aux 3 chocolats

Buffet dans les prés 30,91€ HT - 34€ TT personne

Saumon fumé à la ficelle et sa crème fraîche

Tomates lunch farcies à la crème de mozzarella

Brochette de saumon mariné au citron vert et sésame

Ballotins de volaille farcie au foie gras

Salade de tagliatelles de légumes de saison

Salade de jeunes pousses au parmesan

Plateau de 3 fromages (Brie, comté et chèvre)

Dômes framboise

Dôme crème brulée chocolat

Buffet Champêtre 44,55€ HT - 49€ TTC personne

Cocktail 8 pièces / personne

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

Entremet (2 au choix)

Option vaisselle à usage unique : 1,82 € HT – 2 € TTC/ personne
Tarif livraison : nous consulter
Tarif personnel de service : nous consulter

Nos buffets froids 2/2

Tous nos buffets sont livrés avec du pain et des condiments
<u>Minimum de commande : 10 personnes</u>
Buffet Hallal ou Végan sur demande

Buffet végétarien 21,82 € HT - 24 € TTC personne

Millefeuille de patates douces et chêvre

Terrine de fromage frais et tomates séchés

Salade de graines aux cranberry

Mosaïque de légumes

Salade de pommes de terre, échalotes et ciboulette

Salade riso aux légumes croquants et courgettes marinées

Sélection de deux fromages affinés

Salade de fruits

Entremet aux 3 chocolats

Buffet tartes et quiches 27,27 € HT - 30 € TTC personne

Quiche lorraine

Tarte au thon et tomates

Quiche aux fromages

Tarte légumes méditerranéen

Salade de Feta tomates et concombres

Méli mélo de crudités

Salade de jeunes pousses au parmesan

Plateau de 3 fromages (Brie, comté et chèvre)

Salade de fruits

Entremet 3 chocolats

Buffet dans les bois * 26,36 € HT - 29 € TTC personne

Bodega de tartare d'ananas et crème d'avocat

Bodega de Gnocchetti au légumes confits, mozzarella et pesto

Bodega de salade de graines natures au cranberry

Ardoise de terrine de campagne et rillettes et leurs toasts

Rillettes de saumons et leurs toasts

Ronde de brie

Salade d'orange à la menthe en bodéga

Mini Tropézienne

Mousse au chocolat

* **Consommable debout sans vaisselle**

Option vaisselle à usage unique : 1,82 € HT – 2 € TTC/ personne
Tarif livraison : nous consulter
Tarif personnel de service : nous consulter

Buffet du verger 22,73 € HT - 25 € TTC personne

Bodéga de rillettes de Saumon frais maison

Salade de graines aux cranberry

Volaille (hallal sur demande) marinée au piment d'Espelette

Salade de pommes de terre, échalotes et ciboulette

Salade de lentilles et Quinoa et petits légumes confits

Sélection de 2 fromages affinés

Mousse chocolat

Salade de fruits

Nos planches & cocktails

Nos planches :

- Planche de charcuterie : 49,09€ HT – 54,00€ TTC (10 personnes)
  (Lonzo – Chorizo – Jambon cru – Saucisson – Cornichons – Beurre – Pain)
- Planche de poissons fumés : 59,09€ HT – 65,00€ TTC (10 personnes)
  (Saumon – Flétan – Truite – Blinis – Crème fraîche - Citron)
- Planche de fromage : 49,09€ HT – 54,00€ TTC (10 personnes)
  (Brie – Chèvre – Tome de Savoie – Roquefort - Cantal – Beurre – Pain de Campagne)

Nos pièces cocktail, salées, sucrées ou les 2 (minimum 10 personnes) **:**

- 4 pièces / personne : 6,36€ HT / 7,00€ TTC
- 6 pièces / personne : 9,27€ HT / 10,20€ TTC
- 8 pièces / personne : 12,00€ HT / 13,20€ TTC
- 10 pièces / personne : 14,55€ HT / 16,00€ TTC
- 12 pièces / personne : 16,91€ HT / 18,60€ TTC
- 15 pièces / personne : 20,45€ HT / 22,50€ TTC
- 18 pièces / personne : 23,73€ HT / 26,10€ TTC
- 22 pièces / personne : 27,27€ HT / 30,00€ TTC

Cocktail dans les champs (déjeunatoire ou dînatoire) : 25,45€ HT – 28€ TTC (minimum 10 personnes)

20 pièces : 15 salées + 5 sucrées :

(7 canapés prestiges – 5 clubs et navettes – 3 cuillères et verrines – 5 mignardises)

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
  - Saumon mi-cuit au sésame et sa pipette
  - Chips de chorizo et pétoncle au piment d'Espelette
  - Tonnelet de courgettes aux légumes
  - Brochette d'ananas rôti et crevettes marinées aux herbes
  - Pince de radis, crevette, coriandre et gingembre
  - Brochette de légumes à l'italienne

- **Clubs, navettes et Wraps :**
  - Wrap volaille et tomates séchées
  - Club au Comté et à la moutarde de Meaux
  - Club de saumon et citron vert
  - Navette Bretzel au saumon
  - Navette au poulet piquant

- **Cuillères et verrines**
  - Tartare de Tomate et Chèvre
  - Tartare de concombre et saumon
  - Verrine aux 3 légumes
  - Brunoise de melon à la menthe et jambon sec (selon saison)
  - Tartare de tomates et Tofu

- **Mignardises**
  - Mini macarons variés
  - Mini tartelettes variées
  - Mini cannelé
  - Mini financiers
  - Mini Paris-Brest

Liste non exhaustive, les pièces varient en fonction de la saison et des approvisionnements.

Nos plateaux repas

Tous nos plateaux sont livrés avec du pain, des condiments et des couverts à usage uniques.
Minimum de commande : 5 plateaux identiques

- **Plateau de la Ferme 1** 18,18€ HT – 20,00€ TTC
  - Jambon Serrano et son tartare de légumes confits
  - Rôti de Porc et salade de Haricots Verts
  - Brie de Meaux
  - Flan à l'ancienne

- **Plateau de la Ferme 2** 18,18€ HT – 20,00€ TTC
  - Terrine de Campagne au Piment d'Espelette
  - Rôti de Bœuf et sa salade de Riso aux légumes croquants
  - Brie de Meaux
  - Entremet aux 3 chocolats

- **Plateau de la Ferme Végétarien** 17,27€ HT – 19,00€ TTC
  - Tomates / Mozzarella
  - Salade de lentilles à la paysanne
  - Comté
  - Tarte aux pommes

- **Plateau de la Ferme Végan** 17,27€ HT – 19,00€ TTC
  - Salade de Courgettes et tofu à la ciboulette
  - Boulgour et légumes croquants au Basilic
  - Fromage frais végan
  - Perles de tapioca au lait de coco et son coulis de fruits

- **Plateau de la Mer 1** 21,82€ HT – 24,00€ TTC
  - Bodega d'avocat et crevettes sauce cocktail
  - Dos de Cabillaud aux Epices et riz aux petits légumes
  - Fromage de Chèvre
  - Salade de Fruits

- **Plateau de la Mer 2** 25,45€ HT – 28,00€ TTC
  - Saumon fumé à la ficelle et son Blinis
  - Ballotin de Saumon aux fines herbes et tagliatelles de légumes
  - Duo de Fromages
  - Charlotte aux fruits rouges

- **Plateau Hallal** 21,82€ HT – 24,00€ TTC
  - Rillettes de Saumon maison
  - Volaille Hallal rôtie au Piment d'Espelette et sa piperade Basque
  - Comté
  - Salade de Fruits

- **Plateau du Millénaire** 25,45€ HT – 28,00€ TTC
  - Salade Périgourdine aux Magrets séchés
  - Filet de volaille farcie au Foie Gras et sa salade de haricots verts frais
  - Duo de Fromages
  - Paris-Brest

Option plat chaud *:
5,45€ HT – 6,00€ TTC

- Pavé de Saumon et poêlée de légumes
- Suprême de Volaille sauce forestière et Gratin Dauphinois
- Filet Mignon de Porc à la Moutarde de Meaux et écrasé de pommes de terre
- Steak de Boulghour et courgettes poêlées

***En remplacement du plat et à réchauffer par vos soins**

Photo non contractuelle

*La carte à emporter**

Nos entrées :

- Terrine de foie gras au piment d'Espelette **(Minimum 4 personnes)** : 9,09 € HT – 10 € TTC / personne
- Millefeuille au 2 saumons **(Minimum 4 personnes)** : 9,09 € HT – 10 € TTC / personne
- Tarte fine de homard **(Minimum 4 personnes)** : 9,09 € HT – 10 € TTC / personne
- Cassolette de Saint jacques au Champagne **(Minimum 4 personnes)** : 9,09 € HT – 10 € TTC / personne
- Bodéga de lentilles au Quinoa et Tartare de légumes **(Minimum 1 personne)** : 6,36 € HT – 7 € TTC / personne

Nos plats :

- Bœuf Bourguignon et ses tagliatelles **(Minimum 4 personnes)** : 12,73 € HT – 14 € TTC / personne
- Bœuf Strogonoff et ses pommes vapeurs **(Minimum 4 personnes)** : 12,73 € HT – 14 € TTC / personne
- Blanquette de Veau à l'ancienne et son riz **(Minimum 4 personnes)** : 12,73 € HT – 14 € TTC / personne
- Paella ou Couscous **(Minimum 8 personnes)** : 12,73 € HT – 14 € TTC / personne
- Selle d'Agneau farcie aux Champignons, sauce forestière et gratin Dauphinois **(Minimum 6 personnes)** :

  12,73 € HT – 14 € TTC / personne
- Pavé de Saumon à la ciboulette et son riz aux petits légumes **(Minimum 4 personnes)** :

  12,73 € HT – 14 € TTC / personne
- Paleron de veau confit, jus corsé à l'ail en chemise et ses pommes grenailles **(Minimum 6 personnes)** :

  13,64 € HT – 15 € TTC / personne
- Pavé de céréales et sa poêlée de légumes **(Minimum 1 personne)** : 9,09 € HT – 10 € TTC / personne
- Filet de bar safrané et son riz vénéré pilaf **(Minimum 4 personnes)** : 12,73 € HT – 14 € TTC / personne

*** <u>A venir chercher sur place. A réchauffer au four</u>**

Vin d'honneur et cocktail

Uniquement disponible en complément d'une prestation avec personnel

Vin d'honneur :

- 8 pièces cocktail : 12,00 € HT –13,20 € TTC / personne
- 8 pièces cocktail et 1 animation au choix : 15,45 € HT – 17,00 € TTC / personne
- 10 pièces cocktail : 14,55 € HT – 16,00 € TTC / personne
- 10 pièces cocktail et 1 animation au choix : 18,18 € HT – 20,00 € TTC / personne
- 10 pièces cocktail et 2 animations au choix : 21,82 € HT – 24,00 € TTC / personne
- 12 pièces cocktail et 1 animation au choix : 20,91 € HT – 23,00 € TTC / personne
- 12 pièces cocktail et 2 animations au choix : 24,55 € HT – 27,00 € TTC / personne
- 15 pièces cocktail et 1 animation au choix : 23,64 € HT – 26,00 € TTC / personne
- 15 pièces cocktail et 2 animations au choix : 27,27 € HT – 30,00 € TTC / personne

Option boissons :

- 2 verres de soupe champenoise et boissons softs : 6,82 € HT – 8 € TTC / personne
- 2 verres de punch et boissons softs : 8,48 € HT – 10 € TTC / personne
- 3 verres de soupe champenoise et boissons softs : 9,32 € HT – 11 € TTC / personne
- 3 verres de punch et boissons softs : 11,82€ HT – 14 € TTC / personne

Nos 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** **Minimum 30 personnes**
  (45 minutes) *5,00 € / personne*
- **DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO** **Minimum 40 personnes**
  (45 minutes) *5,00 € / personne*
- **WOK DE LEGUMES**
  (45 minutes) *5,00 € / personne*
- **PATES ET SES SAUCES**
  (45 minutes) *5,00 € / personne*

Option vaisselle : nous consulter
Tarif personnel de service : nous consulter

Nos menus

Uniquement disponible avec personnel

Le Grenier à foin

31,82 € HT - 35 € TTC personne

Maraîchère de crabe et son émulsion de citron vert et huile d'olive

OU Millefeuille de tomates fraiches et patates douces au chèvre fermier et son coulis de poivron

OU Pressé landais et son mesclun, magret fumé, rillettes de canard, pain d'épice et son chutney de mangue

Suprême de volaille sauce forestière et son millefeuille de pommes de terre

OU Magret de canard sauce au miel et épices et pressé de pommes de terre

OU Dos de cabillaud sauce au vin blanc et riz aux petits légumes

Brie de Meaux et son mesclun

Entremet (2 au choix)

Option boissons :

Soft : 4,55 € HT - 5 € TTC personne
Eau plate, eau pétillante, softs (pendant le repas*)
Thé et café en fin de repas

Avec vin : 8,71€ HT - 10 € TTC personne
Eau plate, eau pétillante, softs (pendant le repas*)
1 bouteille pour 4 de vin rouge et 1 bouteille pour 4 de vin blanc
Thé et café en fin de repas

* A volonté du service de l'entrée au débarrassage du dessert

La Bergerie

40,91 € HT - 45 € TTC personne

Terrine de foie gras au piment d'Espelette

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

OU 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

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

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

Duo de fromages et son mesclun

Entremet (2 au choix)

OU Pièce montée traditionnelle en choux (3 par personne)

- *Tarif personnel de service : nous consulter*
- *Option vaisselle, mobilier, nappes et serviettes, matériel de chauffe, camion frigorifique sur demande*

Menu enfant, ado, prestataire sur demande
Menu végétarien, végan , hallal sur demande

Le Millénaire

50,00 € HT - 55 € TTC personne

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

OU Aumonière de langoustines sauce Xérès

OU 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, millefeuille de légumes et sa fleur

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 fleur

Plateau de trois fromages sur table et mesclun

Entremet (2 au choix)

OU Pièce montée traditionnelle en choux (3 par personne)

Pyramide de macarons (3 par personne)

Nos cocktails dînatoires

Uniquement disponible avec personnel

Cocktail L'Auberge

34,55 € HT - 38 € TTC personne

15 pièces salées

7 canapés prestiges

5 Clubs, navettes et wraps

3 cuillères et verrines

2 animations culinaires au choix

5 pièces sucrées

Mignardises

Tarif personnel de service : nous consulter
Option vaisselle, mobilier, nappes et serviettes,
matériel de chauffe, camion frigorifique sur demande

Option boissons :

Soft : 4,55 € HT - 5 € TTC personne
Eau plate, eau pétillante, softs (pendant le repas*)
Thé et café en fin de repas

Avec vin : 8,71 € HT - 10 € TTC personne
Eau plate, eau pétillante, softs (pendant le repas*)
1 bouteille pour 4 de vin rouge et 1 bouteille pour 4 de vin blanc
Thé et café en fin de repas

* A volonté du début du service au débarrassage du dessert

Cocktail La Grange

50,00 € HT - 55 € TTC personne

Cocktail 12 pièces

Animation Pépites de foie gras aux pommes flambées au Calvados

Animation Gambas à l'Ail et Poivre de Sichuan

Animation plancha (Brochette de Volaille marinée, Brochette de bœuf au poivre, Brochette de saumon et citron et Brochette de magret de canard mariné au piment d'Espelette)

Animation pâtes et leur sauce (Arabiata – 4 fromages – Napolitaine – Carbonara)

Animation risotto volaille et parmesan

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux

Cassolette de magret aux petits légumes

Bodega de rillette de saumon

Bodega de salade de légumes croquants

Plateau de 5 fromages (Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Roquefort, Tome) et son mesclun à l'huile de noisette de la Brie aux copeaux de parmesan

Entremet (2 au choix)

OU Pièce montée traditionnelle en choux (3 par personne)

Contact et conditions

accueil@fermedelapetiteloge.com
01.60.25.62.69
06.59.87.95.67
07.69.80.79.49

Commande :
Les commandes doivent être passées au plus tard 72h avant pour les buffets et cocktails et 15 jours avant pour les prestations avec personnel de service.
Toute annulation partielle devra être signalée 72 heures (3 jours ouvrés) pour les prestations sans service et 15 jours avant pour les prestations avec services. Passés ces délais la commande sera facturée intégralement.

Paiement : Versement d'un acompte de 30% à la réservation – Paiement du solde 15 jours avant pour les prestations avec personnel et à la livraison pour les prestations sans personnel.
En cas de retard de paiement, les pénalités relatives et stipulées par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

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

@fermedelapetiteloge

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

https://fermedelapetiteloge.com/