



La Ferme de la Loge

Service (obligatoire)

Nb de convives	Pour 8h de service
40 pers.	400,00 €
De 41 à 60 pers.	600,00 €
De 61 à 80 pers.	800,00 € + 148,00 €
De 81 à 100 pers.	1000,00 € + 148,00 €
De 101 à 120 pers.	1200,00 € + 148,00 €

obligatoire 8h minimum
25,00 € / heure / serveur
1 serveur pour 20 pers
+ 1 commis de cuisine des 60 pers.



Cocktail / Vin d'honneur (3 lignes obligatoires minimum)

- 3 canapés : foie gras de la région, jambon de parme, saumon fumé 4.30 €
- 3 canapés : thon, tarama, œufs de truites 3.30 €
- 2 cuillères : thon/citron, légumes confits 1.90 €
- 2 verrines : avocat/crabe, tomate cerise/mozzarella 2.90 €
- Atelier découpe jambon de parme /melon 2.50 €
- Atelier découpe saumon frais 3.40 €
- Atelier plancha : mini burger et crevette 5.50 €
- Atelier plancha : Saint Jacques poêlée 3.50 €
- Atelier plancha : 2 roulés de pruneaux au lard 1.90 €
- 3 fours chauds : accra, quiche légumes, pizza 2.90 €
- 2 wraps : saumon fumé Boursin / jambon Boursin 2.00 €

A l'assiette

ENTRÉES : (1 ligne obligatoire minimum ou 3 lignes cocktail sup.)

- Salade d'avocat au saumon fumé et crevette 9.50 €
- Gâteau de pommes de terre au foie gras, girolles, petit jus 10.50 €
- Tartare de saumon aux trois agrumes 12.00 €
- Salade de gambas à l'orange sur sucrose 13.00 €
- Tranche de foie gras de la région et son pain d'épices, compotée d'oignon et petite roquette 16.90 €
- Cassolette de Saint Jacques, crevette sur julienne de carotte, sauce crustacé 16.90 €

PAUSE RAFRAICHISSANTE :

- Sorbet pomme et Calvados (optionnel) 3.50 €
- Sorbet poire et Williams 3.50 €
- Sorbet passion et passoa 3.50 €

PLATS : (1 ligne obligatoire)

- Filet mignon de porc rôti à la façon meldoise 16.00 €
- Dos de cabillaud sauce citron 16.00 €
- Suprême de volaille sauce crème 16.00 €
- Pavé de saumon sauce aneth 18.00 €
- Pavé de rumsteak sauce forestière 19.00 €
- Gigot d'agneau sauce au miel et romarin 19.00 €

Accompagnement au choix : risotto / tagliatelles / pommes de terre grenailles

Légumes au choix : tomate provençale / petits légumes de saison / fondue de poireaux / ratatouille



Buffet froid :

ENTREE : (obligatoire)

saumon fumé / crevettes

Charcuterie : Terrine de campagne et rilette / cornichon, jambon cru, jambon blanc, rosette, salami

PLAT : (obligatoire)

Morceaux de poulets, pièce de bœuf, filet de poisson blanc.

3 salades au choix : Taboulé à la menthe / salade

coleslaw / salade de pommes de terre / salade de carottes à l'orange / salade de pâtes roquefort et noix / salade tomate mozzarella, olive noire et basilic

29.00 €



Framages (1 ligne obligatoire)

• Salade de saison et Brie de Meaux

3.60 €

• Salade de saison, Brie de Meaux et Saint Nectaire

4.10 €

• Salade de saison, Brie de Meaux, Comté et Chèvre

4.60 €

Desserts (1 ligne obligatoire minimum)

• Pièce montée : cœur, pyramide ou cône (prix au chou)

1.80 €

• Entremet chocolat / la part

3,20 €

• Entremet framboise / la part

3,20 €

• Verrine mousse coco / café / citron (40 minimum / parfum))

1.20 €

• Corbeille de fruits 30 personnes

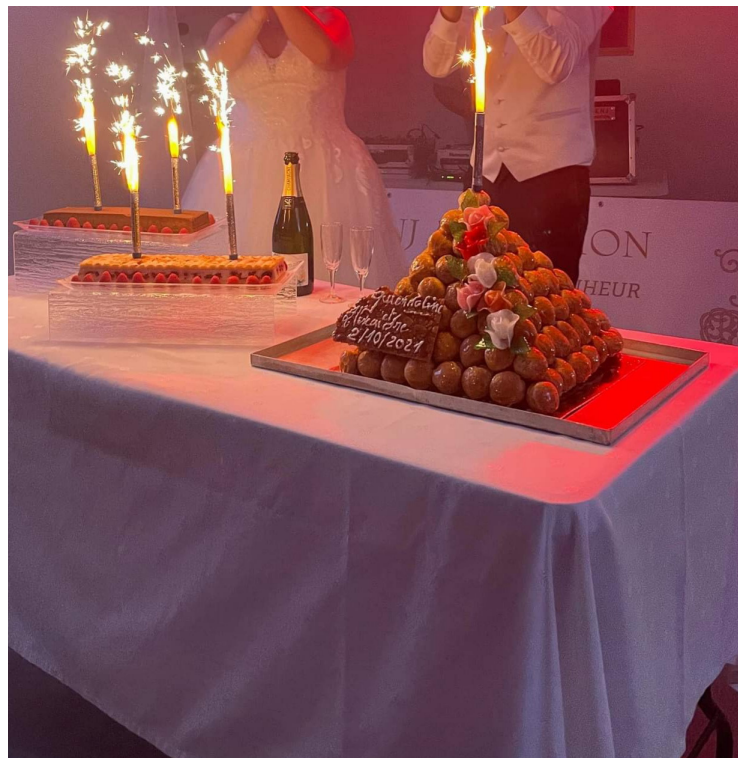
30.00 €

• Macaron sur tour (minimum 40 pièces mix 6 parfums : vanille, chocolat, pistache, citron, framboise, café)

1.30 €

• Plateau de mignardises 20 pièces : tartelettes de saison, éclair chocolat / café, tarte citron, paris brest...

35.00 €



Menus enfants (ligne obligatoire)

• 7 à 15 ans : mousson de canard sur toast / fricassé de volaille, frites ou flan de pomme de terre / éclair chocolat

16.90 €

• 2 à 6 ans : loge box : sandwich : pain de mie, jambon de dinde et emmental, chips, pom'pote, sachet de bonbon, un jus, une surprise

10.00 €

• Menu animateur : mousson de canard sur toast / fricasse de volaille, frites ou flan de pomme de terre / éclair chocolat

22,00 €

BON A SAVOIR

Notre service de restauration comprend automatiquement : La location de la vaisselle, les serviettes en tissu; le nappage des buffets, le pain et le café.

A NOTER:

Nos menus doivent comprendre obligatoirement :

Un cocktail (3 lignes minimum) + Une entrée ou Un cocktail supplémentaire (3 lignes minimum) + Un plat + Fromage + Dessert (1 ligne minimum) + 8h de service

LOCATION SUP.:

Location nappe ronde ou rectangulaire 250 cm / 280 cm : 14.00 €

Location cascade à champagne : 33,00 € ttc flûtes comprises

* Les tarifs affichés sont ttc / les tarifs et plats peuvent évoluer suivant la saison, l'inflation ou la pénurie





La Ferme de la Loge

LENDEMAIN DE FÊTE (optionnel)

25 personnes minimum / pas de service

Petit déjeuner d'Épaux

8,90 €

- 2 Minis viennoiseries des Délices de Palomy (Epoux Bezu)
- Chouquette des Délices de Palomy (Epoux Bezu)
- Fruits tranchés sur plateau de saison
- Salade de fruits maison
- Brioche
- Beurre, confiture, baguette
- cakes maison (un fondant choco / un au fruit)
- Thé, café, chocolait au lait
- Jus de pomme et jus d'orange
- Nappage buffet et vaisselle (jetable au delà de 50 pers.)



Brunch d'Épaux

17,90 €

- Mini viennoiserie des Délices de Palomy (Epoux Bezu)
- Chouquette des Délices de Palomy (Epoux Bezu)
- Plateau de viande/charcuterie de la Ferme Saint Robert (Epoux bezu)
- Fruits tranchés sur plateau de saison
- Salade de fruits maison
- Verrine panna cotta maison
- Farandole de fromage
- Brioche
- Beurre, confiture, baguette
- cakes maison (un fondant choco / un au fruit)
- Thé, café, chocolait au lait
- Jus de pomme et jus d'orange
- Nappage buffet et vaisselle (jetable au delà de 50 pers.)



* Les tarifs affichés sont ttc / les tarifs et plats peuvent évoluer suivant la saison, l'inflation ou la pénurie





La Ferme de la Loge

Boissons 2022 (optionnel) / prix ttc

Licence AL3420191098

Softs

LES EAUX verre : bouteille consignée / reprise par caisse

- Eau plate Evian 50 cl (x 20) 27,00 €
- Eau pétillante Badoit Verte 50 cl (x20) 27,00 €
- Eau plate Vittel 100 cl (x 12) 26,88 €
- Eau pétillante Badoit Verte 100 cl (x12) 28,20 €
- Eau pétillante San Pellegrino 100 cl 30,72 €



JUS DE FRUITS verre : bouteilles non consignées / non reprise

- Caraïbos Orange 100 cl (x 6) 20,17 €
- Caraïbos Ananas 100 cl (x 6) 20,17 €
- Caraïbos Abricot 100 cl (x 6) 22,80 €
- Caraïbos Planteur des Iles 100 cl (x 6) 21,90 €

LIMONADE verre : bouteilles consignées / reprise par caisse

- Saint Amand 100 cl (x12) 20,16 €



Alcools

LES COCKTAILS :

- Sangria (3 coupes/pers.) 4,00 €
- Punch (3 coupes/pers.) 4,00 €
- Soupe champenoise (3 coupes/pers) 4,00 €

CHAMPAGNE : Reprise par bouteille

- champagne Brut 75 cl (sud de l'Aisne) 19,20 €
- champagne Demi sec 75 cl (sud de l'Aisne) 19,20 €
- Bulle de vanille rosé 75 cl (inov. sud de l'Aisne) 23,50 €

LES VINS : reprise par bouteille

Vins moelleux

- Côtes de Gascogne « N°4 » UBY 9,40 €
- (Région : Sud-Ouest – Cépages : Gros et Petit Manseng) 10,60 €
- Côtes de Gascogne « Bal des Papillons » Domaine l'Horgelus 13,30 €
- (Région : Sud-Ouest – Cépages : Gros et Petit Manseng)
- Monbazillac « Jour de Fruit » Domaine de l'ancienne Cure
- (Région : Sud-Ouest Cépages : Sémillon)





La Ferme de la Loge

Boissons (optionnel) / prix ttc

Vins blancs secs

- Mâcon Azé Vieille vigne Domaine des Terres Gentilles 10,30 €
(Région : Bourgogne – Cépage : Chardonnay)
- Cheverny Domaine Sauger 12,50 €
(Région : Loire – Cépages : Chardonnay et Sauvignon Blanc)

Vins rouges

- Bourgogne Rouge VieillesVignes 11,10 €
(Région : Bourgogne – Cépage : Pinot Noir)
- Saint-Nicolas de Bourgueil Marie Dupin 10,90 €
(Région : Loire – Cépage : Cabernet Franc)
- Côtes-du-Rhône «Saint-Vérédème » Cellier des Chartreux 8,60 €
(Région : Vallée du Rhône- Cépages : Grenache et Syrah)
- Château Pontac Gadet 12,80 €
(Région : Bordeaux – Cépages : Cabernet et Merlot)

Vins rosés

- Côtes de Gascogne « N°6 » 7,80 €
- Côtes de Provence Estérelle Château du Rouet 10,30 €
(Région : Provence Cépages : Grenache, Cinsault, Tibourenc)

LES BIÈRES : consigne / reprise fût non percuté

- Location machine à bière 30,00 €
- consigne 5,00 €

Fût 6 litres

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| LEFFE AMBREE : 44,00 € | STELLA ARTOIS : 39,80 € |
| LEFFE BLONDE : 41,90 € | JUPILER : 38,90 € |
| LEFFE RUBY : 47,50 € | HOEGAARDEN BLCHE : 39.90 € |
| HOEGAARDEN ROSÉ : 41.90 € | |

Fût 20 litres

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1664 : 120 € | AFFLIGEM BLONDE : 144 € |
| CHIMAY TRIPLE : 135 € | BATTIN EXTRA: 121 € |
| COMETE BLANCHE : 62 € | DESPERADOS : 149 € |
| GRIMBERGEN BLDE : 139 € | GRIMBERGEN RGE : 155 € |
| HOEGAARDEN BLCHE :125 € | LA GOUDALE: 144 € |
| LEFFE BLONDE : 140 € | LEFFE RUBY FÛT : 149 € |

Fût 30 litres

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1664 : 170 € | COMETE PILS : 85€ |
| GRIMBERGEN BLDE : 203€ | SIRIUS BLDE: 75€ |
| HEINEKEN : 171€ | JUPILER: 132€ |
| KARMELIET TRIPLE : 221€ | STELLA ARTOIS: 139€ |
| LEFFE BLONDE : 201 € | USTERSBACHER : 105€ |

