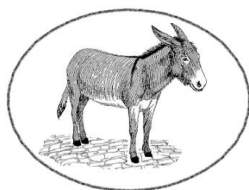


La Ferme de la Loge

Nos Menus

Tarifs 2022





La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café
Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Haute saison (1^{er} avril au 31 octobre) : 40 personnes minimum / Basse saison (1^{er} novembre au 31 mars) : 30 personnes minimum

Menu à 33 € / personne

Cocktail

Assortiment de 3 petits fours chauds
Buffet croque au sel : radis, tomates cerises
Atelier découpe jambon de parme

Une entrée au choix

Julienne de saumon sur roquette, crevettes, tomates cerises
Médailon de foie gras, compotée d'oignons sur toasts

Un plat au choix

Fricassée de volaille sauce moutarde à l'ancienne

Dos de cabillaud sauce citron

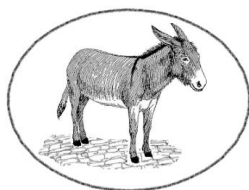
Garniture : pomme de terre sarladaise et carotte ciboulette

Fromage

Brie de Meaux et salade

Dessert au choix

Craquant au chocolat et crème anglaise
Tarte tatin et sa boule de glace vanille



La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café

Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Haute saison (1^{er} avril au 31 octobre) : 40 personnes minimum / Basse saison (1^{er} novembre au 31 mars) : 30 personnes minimum

Menu à 50 € / personne

Cocktail

2 fours sucrés / 2 canapés salés / 2 pains surprises / 2 quiches / 2 pizzas / 2 accras
Atelier découpe jambon de parme

Une entrée au choix

Mesclun au pain d'épices et médaillon de foie gras
Tartare de saumon à l'aneth et queues de gambas marinées
Cocktail d'avocat – saumon fumé – pétoncles – écrevisses à ma façon
Gâteau de pommes de terre au foie gras, petit jus
Cassolette de fruits de mer, sauce crustacés

Un plat au choix

Suprême de volaille sauce crème
Pièce de rumsteck sauce forestière
Filet mignon de porc rôti sauce foie gras
Dos de cabillaud sauce crustacés façon La Loge
Garniture au choix : gratin dauphinois / riz pilaf / risotto
Légume au choix : tomate provençale / fagot de haricots verts

Fromage

Salade de saison et Brie de Meaux sur pain aux noix

Dessert au choix

Buffet de desserts : entremet chocolat / entremet framboise / brochette d'ananas
Corbeille de fruits
OU
Pièce montée (3 choux / personne)
Corbeille de fruits





La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café

Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Haute saison (1^{er} avril au 31 octobre) : 40 personnes minimums / Basse saison (1^{er} novembre au 31 mars) : 30 personnes minimums

Menu à 57 €/ personne

Cocktail

Canapés : Foie gras et figue, mousse thon poivron crevette, Saumon fumé / ciboulette,

Jambon cru et griottes, Fromage et œufs de truite

Atelier découpe devant clients : Jambon de Parme / Melon

Chauds : Mini pizzas / Quiche jambon / Accras de morue

Sucrés : Brochette de fruits frais (fraise, ananas, melon)

Entrée au choix

Salade de Gambas en homardine, petite roquette

Tranche de foie gras, compotée d'oignon et ses toasts

Assiette du Lot : roquette, magret séché, gésier de volaille, foie gras, noix, vinaigrette balsamique

Gâteau de pommes de terre au foie gras et girolles, petit jus

Cassolette d'écrevisses, sauce bisque de homard

Tartare de saumon aux trois agrumes

Pause rafraîchissante au choix

Sorbet de pomme et Calvados / Sorbet au poire et Williams / Sorbet passion et Passoa

Plat au choix

Filet mignon de porc rôti à la façon meloise

Magret de canard grillé sauce périgourdine

Suprême de volaille sauce crème

Pièce de bœuf sauce forestière

Dos de cabillaud sauce crustacé façon La Loge

Garniture au choix : gratin dauphinois / riz pilaf / risotto

Légume au choix : tomate provençale / fagot de haricots verts

Fromage

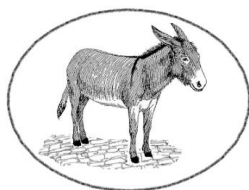
Salade de saison, brie de Meaux, Comté, Chèvre

Dessert au choix

Buffet de desserts : entremet chocolat / entremet framboise / brochette d'ananas/Corbeille de fruits

OU

Pièce montée (3 choux / personne) / Corbeille de fruits



La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café

Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Haute saison (1^{er} avril au 31 octobre) : 40 personnes minimum / Basse saison (1^{er} novembre au 31 mars) : 30 personnes minimum

Menu à 66 € / personne

Cocktail

Canapés : rillettes de saumon / blinis au tarama / foie gras et figue

Verrines : fondue d'avocat et miette de crabe / tomates cerises, mozzarella, basilic

Cuillères : Émincé de thon, crème citron / Légumes confits à l'huile d'olive

Atelier plancha : mini hamburger / crevette marinée

Sucrés : Brochette de fruits frais selon saison (fraise, ananas, melon)

Une entrée au choix

Tranche de foie gras, compotée d'oignon et ses toasts

Pavé de sandre, julienne de carottes, velouté à la crème

Salade d'avocat au saumon fumé et crevettes

Pause rafraîchissante au choix

Sorbet de pomme et Calvados / Sorbet au poire et Williams / Sorbet passion et Passoa

Un plat au choix

Suprême de pintade sauce crème

Pièce de bœuf sauce forestière

Pavé de saumon sauce citron

Garniture au choix : gratin dauphinois / riz pilaf / risotto

Légume au choix : tomate provençale / fagot de haricots verts / petits légumes de saison

Fromage

Salade de saison, brie de Meaux, Saint Nectaire

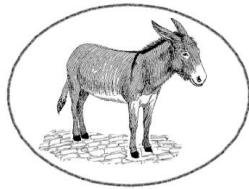
Dessert au choix

Gâteau : Pièce montée 2 choux OU craquant au chocolat

Une verrine : mousse noix de coco OU salade de fruit

Un macaron : 2 parfums au choix sur pyramide
(chocolat, framboise, pistache, vanille, café, caramel, citron)





La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café
Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Haute saison (1^{er} avril au 31 octobre) : 40 personnes minimum / Basse saison (1^{er} novembre au 31 mars) : 30 personnes minimum

Buffet froid à 30,50 €/personne

Cocktail

4 canapés :
foie gras, rillettes de saumon, mousse de thon et poivron,
fromage oeufs de truites

Entrées

Saumon fumé / crevettes
Terrine de campagne / cornichons

Plat

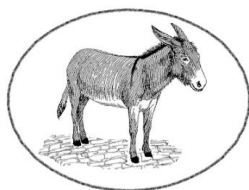
Pièce de bœuf
Poulet entier découpé
Filet de poisson blanc
Taboulé à la menthe
Salade coleslaw
Salade de pommes de terre

Fromage

Brie de Meaux et Salade

Dessert

Craquant au chocolat et sa crème anglaise
OU
Gâteau exotique



La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café

Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Haute saison (1^{er} avril au 31 octobre) : 40 personnes minimum / Basse saison (1^{er} novembre au 31 mars) : 30 personnes minimum

Buffet chaud

Plat géant à 27 € / personne

Cocktail

5 canapés

Plat géant au choix

COUSCOUS
PAELLA
CHOUCRUTE
TARTIFLETTE / SALADE
POULET BASQUAISE
COLOMBO

Fromage

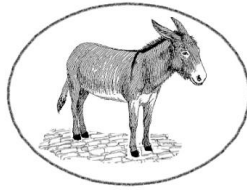
Saint-Nectaire et Salade

Dessert au choix

Craquant au chocolat et sa crème anglaise

OU

Framboisier et son coulis



La Ferme de la Loge

Prestation incluant : 8 h de service / Pain et buffet de café
Location : nappe : 13 € ttc, vaisselle : 4,50 € ttc/pers, serviette : 0,80 € / pers

Menu enfant (de 10 à 15 ans) ***à 13,50 €/ personne***

Une entrée

Mousson de canard sur toast

Un plat

Fricassé de volaille
Frites au four ou flan de pommes de terre

Dessert

Eclair au chocolat

Loge Box enfant (de 2 à 9 ans) ***à 10,00 €/ personne***

Sandwich : Pain de mie, jambon de dinde et emmental
Chips
Pom'Potes
Un sachet de bonbon
Un jus
Une surprise