



La Ferme de la Loge

Service

- 1 serveur pour 20 personnes / min. 8 h de service 23.00€/H
- Au delà de 70 personnes : 1 commis de cuisine 138.00 €

Cocktail / Vin d'honneur

- 3 canapés : foie gras de la région, jambon de parme, saumon fumé 4.20€
- 3 canapés : thon, tarama, œufs de truites 3.20 €
- 2 cuillères : thon/citron, légumes confits 1.90 €
- 2 verrines : avocat/crabe, tomate cerise/mozzarella 2.60 €
- Atelier découpe jambon de parme /melon 2.20 €
- Atelier découpe saumon frais 3.20 €
- Atelier plancha : mini burger et crevette 5.20 €
- Plancha : Saint Jacques poêlée 3.10 €
- Plancha : foie gras poêlé sur pain d'épice 3.10 €
- 3 fours chauds: accra, minis quiches légumes et jambon 2.90 €
- 2 wraps : saumon fumé Boursin / jambon Boursin 1.90 €

Entrées

- Gâteau de foie gras aux girolles et petit jus 9.50 €
- Salade d'avocat au saumon fumé et crevette 9.50 €
- Tartare de saumon aux trois agrumes 12.00 €
- Salade de gambas à l'orange sur sucrine 12.00 €
- Tranche de foie gras de la région et son pain d'épices, compotée d'oignon et petite roquette 16.00 €
- Cassolette de Saint Jacques, crevette sur julienne de carotte, sauce crustacé 16.00 €

Pauses rafraîchissantes

- Sorbet pomme et Calvados 3.50 €
- Sorbet poire et Williams 3.50 €
- Sorbet passion et passoa 3.50 €

Plats

A l'assiette :

- Pavé de saumon sauce aneth 16.00 €
- Filet mignon de porc rôti à la façon meldoise 16.00 €
- Dos de cabillaud sauce citron 17.50 €
- Pièce de bœuf sauce forestière 19.00 €
- Suprême de pintade sauce crème 19.00 €
- Magret de canard grillé sauce périgourdine 19.00 €

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

Légumes au choix : fagot de haricots verts / petits légumes de saison / fondue de poireaux



Buffet froid :

- Entrée : saumon fumé / crevettes

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

- Plat : 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

26.00 €

Plat géant au choix :

Couscous / Paella / Choucroute / Poulet basquaise

20.00 €



Fromages

- Salade de saison et Brie de Meaux
- Salade de saison, Brie de Meaux et Saint Nectaire
- Salade de saison, Brie de Meaux, Comté et Chèvre

1.60 €

2.10 €

2.60 €

Desserts

- Pièce montée : cœur, pyramide ou cône (prix au chou)
- Part entremet chocolat et part entremet framboise
- Verrine mousse coco / café / citron (40 minimum / parfum))
- Corbeille de fruits 30 personnes
- Macaron sur tour / 2 parfums au choix (vanille, citron, café, caramel, chocolat, framboise)
- Plateau de mignardises 20 pièces : tartelettes de saison, éclair chocolat / café, tarte citron, paris brest...

1.40 €

5.00 €

1.10 €

30.00 €

1.30 €

32.00 €



Menus enfants

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

16.90 €

10.00 €

22,00 €

Bon à 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 nappe ronde 250 cm / 280 cm : 13.00 €



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

