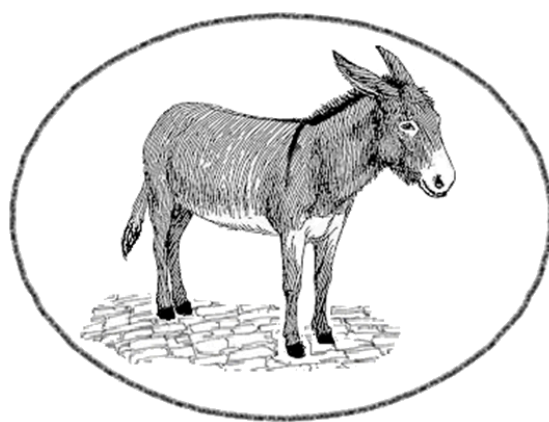




La Ferme de la Loge



La restauration comprend : la vaisselle, les serviettes en tissu, le nappage des buffets, le mobilier de la salle et 8 heures de service.

Nos plats sont préparés sur place. Nous privilégions les fournisseurs et les produits locaux et artisanaux

Service

Forfait 8 heures

- De 60 à 80 pers. 1000,00 €
- De 81 pers. à 100 pers. 1200,00 €
- De 100 pers. à 110 pers. 1400,00 €
- Heure supplémentaire par personnel présent 32,00 €

Cocktail / Vin d'honneur (4 lignes au choix minimum)

- 3 canapés : foie gras et figue, jambon de parme tomate séchée, saumon fumé aneth 4.30 €
- 2 cuillères : poire au roquefort et grison, thon et mousse de poivron 2.60 €
- 2 verrines : guacamole/crabe, tomate cerise/mozzarella 3.50 €
- 2 minis vols au vent chauds : 1 escargot , 1 chorizo 3.80 €
- 2 wraps : saumon fumé Boursin / jambon Boursin 2.60 €
- Atelier découpe : jambon de parme /melon 3.00 €
- Atelier : saumon frais flambé 4.00 €
- Atelier plancha : 1 mini burger, 1 crevette marinée 5.50 €
- Atelier plancha : 1 Saint Jacques, 1 foie gras poelé 5.50 €
- Atelier plancha : 2 roulés de pruneaux au lard 2.60 €



Entrées froides et/ou chaudes (1 ligne ou 3 lignes cocktail sup.)

- ✳ Salade d'avocat au saumon fumé et crevette 13.20 €
- 🔥 Pommes de terre au foie gras et marron, girolles et petit jus 13.50 €
- ✳ Tartare de saumon aux trois agrumes 14.40 €
- 🔥 Duo de veloutés et gambas à la clémentine 15.60 €
- 🔥 Crumble de Saint Jacques et poireaux 16.90 €



Pause glacée (optionnel)

- Sorbet pomme et Calvados
- Sorbet fruits rouges et ratafia locale 3.90 €
- Sorbet passion et passoa
- Sorbet coco et Malibu

Plat (1 ligne au choix)

- Filet mignon de porc rôti à la moutarde de Meaux 19.00 €
- Dos de cabillaud sauce champagne 19.00 €
- Ballottine de volaille sauce forestière 19.00 €
- Magret de canard sauce framboise 22.80 €
- Gigot d'agneau sauce au miel et romarin 22.80 €
- Loup de mer au beurre blanc 22.80 €

Accompagnement au choix :

- Purée de patates douces et sa carotte glacée, éclat de noisettes
- Pommes de terre grenaille et petits légumes de saison
- Cœur de polenta aux herbes et ses tomates cerises rôties
- Courgettes gratinées sur son riz sauvage



Fromages (1 ligne au choix)

Fromage au choix avec sa salade du chef et son pain abricot : Brie de Meaux, Saint Nectaire, Comté, chèvre gris.

- Solo de fromage 4.30 €
- Duo de fromages 4.80 €
- Trio de fromages 5.20 €

Desserts (2 lignes au choix minimum)

Toutes nos pâtisseries sont réalisées par un artisan pâtissier

- Pièce montée / le chou 2.00 €
- Entremet / la part : 3 chocolats, framboise ou passion 3.50 €
- Wedding cake ou Nude cake / la part : framboise ou chocolat 5.80 €
- Macaron (minimum 60 pièces) au choix : framboise, citron, pistache, chocolat, vanille, caramel beurre salé, praliné 1.20 €
- Cupcake : goût au choix 3.60 €
- Plateau de fruits 30 personnes 36.00 €
- Cascade à champagne 45.00 €

Les petites gourmandises de la Loge (optionnel)

- Bar à bonbon : charrette + 15 bonbonnières 160,00 €
- Bar à sirop : bar + 6 sirops au choix, pop corn, muffins 160,00 €
- Bar à Donuts (prix à la pièce) : mur + donuts (40 minimum) 3,60 €
base nutella goût : kinder, bounty, spéculos, daims, mms

Menus enfants/ prestataires

- 6 à 15 ans : Billes de melon, mozzarella et tomate cerise + nuggets de poulet et frites + 2 boules de glaces/chantilly 18.50 €
- 2 à 5 ans : loge box : sandwich : pain de mie, poulet et emmental, chips, pom'pote, sachet de bonbon, un jus, une surprise 10.50 €
- Menu animateur : entrée + plat + dessert 30,00 €

COMPRIS DANS LE SERVICE RESTAURATION :

- la vaisselle : assiettes, couverts, verre à eau, verre à vin, flûte, highball, tasse à café.
- Nappage des buffets : cocktail, dessert
- Serviette en tissu : coloris au choix sur le site internet
- Pain et café

LOCATION SUPPLÉMENTAIRE SUR PLACE. :

- Location nappe salle ronde ou rectangulaire 250 cm / 280 cm : 13.00 €
- Location vasque à champagne (2 disponibles) : 19,00 €
- Location mange debout : 70,00 € les 6

* 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

20 personnes minimum / pas de service

Petit déjeuner

9,90 €/PERS.

- 2 Minis viennoiseries
- Chouquette
- Fruits tranchés sur plateau de saison
- Salade de fruits maison
- Brioche
- Beurre, confiture, baguette
- cakes maison (un fondant choco / un au fruit)
- Thé, café, chocolat au lait
- Jus de pomme et jus d'orange
- Nappage buffet et vaisselle



Brunch

18,90 €/PERS.

- Mini viennoiserie
- Chouquette
- Plateau de viande/charcuterie de la Ferme Saint Robert (Epaux bezu)
- Fruits tranchés sur plateau de saison
- Salade de fruits maison
- Verrine sucrée
- Farandole de fromage
- Surprise du chef
- 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



* 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 2023 remise à jour des tarifs au 31 mars 2024 (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 € |



Alcools

LES COCKTAILS :

- | | |
|---|--------|
| • Mojito (2 coupes/pers.) | 4,50 € |
| • Punch (2 coupes/pers.) | 4,50 € |
| • Soupe champenoise fruits rouges (2 coupes/pers) | 4,50 € |

CHAMPAGNE : Reprise par bouteille

- | | |
|--|---------|
| • champagne Brut 75 cl (sud de l'Aisne) | 22,50 € |
| • champagne Demi sec 75 cl (sud de l'Aisne) | 22,50 € |
| • Bulle de vanille brut ou rosé 75 cl (inov. sud de l'Aisne) | 24,00 € |

LES VINS : reprise par bouteille

Vins moelleux

- | | |
|--|---------|
| • Côtes de Gascogne « N°4 » UBY
(Région : Sud-Ouest – Cépages : Gros et Petit Manseng) | 9,90 € |
| • Côtes de Gascogne « Bal des Papillons » Domaine l'Horgelus
(Région : Sud-Ouest – Cépages : Gros et Petit Manseng) | 12,60 € |

Vins blancs secs

- | | |
|--|---------|
| • IGP Pays d'Oc, « Les Plos » Maison Ventenac
(Région : Languedoc-Roussillon – Cépages : Colombard, Chenin) | 9,60 € |
| • IGP Pays d'Oc, « Les Plos » Maison Ventenac
(Région : Languedoc-Roussillon – Cépage : Chardonnay) | 10,00 € |
| • Bourgogne Blanc Vieilles Vignes Domaine des Terres Gentilles
(Région : Bourgogne – Cépage : Chardonnay) | 13,90 € |

Vins rosés

- | | |
|---|---------|
| • Côtes de Gascogne « N°6 » | 8,00 € |
| • Côtes de Provence Estérelle Château du Rouet
(Région : Provence Cépages : Grenache, Cinsault, Tibourenc) | 11,00 € |





La Ferme de la Loge

Boissons (optionnel) / prix ttc

Vins rouges

- Pays d'Oc, « Les Plos » Maison Ventenac 10,00 €
(Région : Languedoc-Roussillon – Cépage : Cabernet Sauvignon)
- Pays d'Oc, « Les Plos » Maison Ventenac 10,00 €
(Région : Languedoc-Roussillon – Cépage : Syrah)
- Côtes-du-Rhône « Caprices » Domaine de Montine 11,00 €
(Région : Vallée du Rhône- Cépages : Grenache et Syrah)
- Bourgogne Vieilles Vignes Domaine des Terres Gentilles 13,10 €
(Région : Bourgogne – Cépage : Pinot Noir)
- Château de Beaulieu « Montagne Saint-Emilion » 14,00 €
(Région : Bordeaux – Cépages : Cabernet et Merlot)



LES BIÈRES : fût consigné / reprise fût non percuté

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

Fût 6 litres

STELLA ARTOIS : 42,50 € LEFFE RUBY : 50,90 €
LEFFE BLONDE : 43,90 € JUPILER : 42,00 €
HOEGAARDEN BLANCHE : 46.70 €

Bières locales 20 litres

3 LOUPS BLDE : 115 € 3 LOUPS GREEN : 125 €
3 LOUPES BLDE IPA : 130 € 3 LOUPS CHERRY BABY : 125 €

LA PINTTE FRANCAISE : Summer Ale Session ipa : 116 €
Trio Tropical West ipa : 122 €
La blonde Lager Française : 110 €

Fût 30 litres

COMETE PILS : 102 €
USTERSBACHER : 109,90€

