



Votre évènement professionnel à la campagne

Aux portes de la Normandie, dans le village mythique des Luthiers de la Couture Boussey, village dédié à la musique, la Ferme des Luthiers propose de vous accueillir dans sa demeure entièrement rénovée pour organiser vos évènements professionnels au rythme de ses instruments et aux couleurs de ses spécialités.

La situation

A seulement 1h de Paris et de Chartres, dans la charmante région de Haute Normandie, La Ferme des Luthiers est un lieu privilégié pour la facilité d'accès dont elle bénéficie mais aussi et surtout pour le cadre inédit qu'elle offre à ses visiteurs.

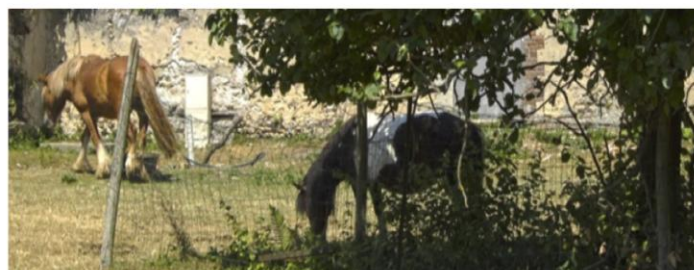
La Ferme des Luthiers s'est aujourd'hui spécialisée dans l'élaboration d'une boisson festive et originale : La bière Hotteterre.

Lieu étonnant, cette charmante ferme du XVII^{ème} siècle, entièrement rénovée, a gardé les stigmates de son ancienne activité avec les poutres et la mangeoire qui apportent chaleur et convivialité. Le domaine est mis à votre entière disposition.



Le domaine

Lors d'un séminaire, le parc de la ferme est mis à votre entière disposition afin d'organiser en plein air un cocktail, un brunch. Vous bénéficierez de l'exclusivité des lieux, des salles et du parc.



Les espaces de réunion

2 grandes salles, avec lumière naturelle, communicantes par une baie vitrée qui peut largement s'ouvrir :

✓ L'Ecurie, une salle chaleureuse avec poutres et mangeoire d'origine, particulièrement adaptée aux réunions

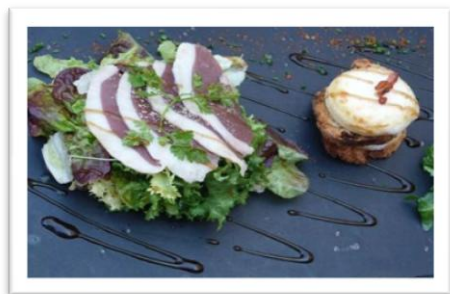
✓ La salle dite de Musique, résolument plus moderne, elle convient parfaitement aux cocktails, soirées dansantes ...



	Espaces	Surfaces m ²					
A	L'Ecurie	98		80	70	100	150
B	Salle de Musique	94		70	60	90	140

Les salles sont équipées de vidéoprojecteur, écran, paperboard, Micros, TV/Lecteur DVD, téléphone, accès Internet WIFI

Afin de profiter au mieux de vos journées, la Ferme des Luthiers vous propose de déjeuner sur place : plats à la bière et produits fermiers à l'honneur, ou menus gastronomiques pour les plus gourmets !



Nos propositions de menus

Plats à la bière et produits fermiers

Apéritif

Bière pression Hotteterre

Cidre fermier

Jus de pomme artisanal

(Champagne et autres boissons en supplément)

Entrée au choix

Terrine de canard de la ferme du Haubert

Assortiment de crudités et salades

Mousseline de poisson

Plat au choix

Filet de truite de mer, sauce à la bière Hotteterre brune

Escalope de saumon sauce dieppoise

Carbonade flamande à la bière Hotteterre

Rôti de porc aux pruneaux

Assiette de fromages et sa salade

Dessert au choix

Tarte de saison et sa boule de glace assortie

Tarte au chocolat

Parfait au chocolat (supplément 1 €)

Charlotte aux fruits exotiques (supplément 1 €)

Bière pression Hotteterre rousse ou blonde

Vins assortis au menu choisi (vins de propriété uniquement !)

Café

Repas d'affaire

Apéritif

Kir ou jus de fruits

Accompagnement : 2 canapés variés

Entrée au choix

Clafoutis de langoustines et pétoncles à la duxelle de champignon, beurre blanc

Terrine de poissons

Salade aux magrets et gésiers confits

Classique de museau en salade

Plat au choix

Noisette de veau sauce au poivre vert, petits légumes

Suprême de volaille fermière sauce légère aux morilles

Aiguillettes de magret de canard aux cerises

Garnitures

Flan de pomme de terre ail et romarin, tomate provençale, courgette confite

Dessert au choix

Craquant au chocolat aux poires

Tarte Crumble aux pommes

Trio aux chocolats

Noisettine aux poires caramélisées

Opéra et sa petite crème anglaise

Café

Bordeaux rouge et blanc (1b pour 4)

Eau de Source plates et pétillantes

Menu gastronomique

Cocktail maison

Apéritif 5 canapés/personne (verrines, canapés)

Entrée au choix

Terrine de foie gras de canard au sel de Guérande
Brochettes de Gambas grillées et Saint -Jacques au velouté de
basilic feuilleté aux pleurotes

Tarte fine de filets de rougets au piment d'Espelette et olives
noires, suprême de fenouil confit et grillé.

Feuillantine croustillante de Saint Jacques sauce mousseuse
au safran.

Salade gourmande au magret fumé, rôti et foie gras de canard
frais.

Filet de sandre doré sur sa peau, lit de pleurotes et asperges.

Plat au choix

Filet de bœuf et médaillon sauce Wellington aux cèpes, petits
Légumes.

Suprême de volaille fermière sauce morilles.

Parmentier de confit de canard sur lit de pomme de terre violette
et son haut de cuisse croustillante, jus aux aïelles.

Aiguillettes de Magret aux cerises sauce au Muscat

Trilogie des fromages de France

Dessert au choix

Duo de mousse noix de coco et chocolat

Mousse aux fruits de la passion

Trilogie de mousse chocolats noir, blanc et café aux abricots
confits

Nougat glacé au coulis de banane

Noisettine aux poires caramélisées.

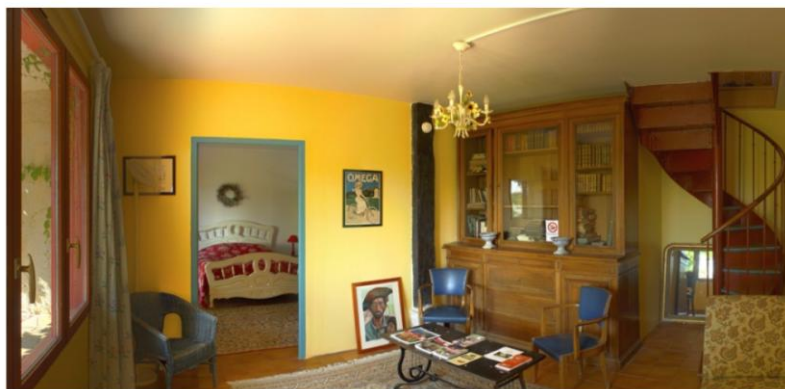
Café

Château Bordelais blanc et rouge (1b pour 3)

Eau minérale

Les Chambres

Sur place, 4 chambres d'hôtes dans l'ancienne bergerie décorées avec gout.
Hôtels toutes catégories à proximité



Les services

Vous bénéficierez de l'exclusivité des lieux, des salles et du parc, mais aussi de conseils pour choisir vos autres prestataires.

Les loisirs sur place

Visite de la brasserie d'exposition avec la fabrication de la bière de A à Z.
Dégustation de bières artisanales.
Visite du musée des instruments à vent de la Couture Boussey : 4€ par pers
Billards hollandais
Concert privé pendant l'apéritif, le repas : jazz, musiques traditionnelles



Les activités & Loisirs

- ✓ Visite des châteaux d'Anet et d'Ivry la Bataille
- ✓ Promenades à pied, plaines et vallées avec notre guide
- ✓ Billards hollandais
- ✓ Location de VTT
- ✓ Canoë (à partir de 25€ TTC/pers)
- ✓ Paintball (à partir de 28€ TTC/pers)
- ✓ Golf 18 trous (à partir de 40€ TTC/pers)
- ✓ Baptêmes de l'air en ULM
- ✓ Promenades à cheval



Les accès

Les accès. A 1h de Paris et Chartres et 30 mn de Mantes la Jolie, Evreux, Dreux et Vernon.

Gare : Bueil (10 mn). Aéroports : Roissy et Orly.

Route : A13, direction Dreux, sortie 12 puis D928.

GPS : 48°N54.482 - 001°E23.696.

Parking: privé, 50 places

Les tarifs

A partir de 60€TTC /personne - Devis personnalisé sur demande

Vos séminaires font l'objet d'un suivi attentif par notre équipe . Nous sommes à votre écoute afin de concevoir et gérer un événement réussi selon vos critères.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'infosrmations :

Par email : infos@lafermedesluthiers.com

Par tel : 02 32 36 26 23

Devis personnalisé sur demande sous 48h

Visitez notre domaine comme si vous y étiez grâce à notre visite virtuelle :

Cliquez ici



Rejoignez-nous sur
facebook

