

La Ferme De Montblin



Tarifs Mariage (Mars 2013)
2013/2014

Service Réception : LAURENCE – 01 64 57 27 59
Service Culinaire : DIDIER – 01 64 57 60 01

FERME DE MONTBLIN - ROUTE D'ECHARCON - 91090 LISSES
Tél : 01 64 57 27 59
www.fermedemontblin.com - Email : fermedemontblin@wanadoo.fr

C'est dans un écrin de verdure et de calme à 25 minutes de Paris que la Ferme de Montblin vous accueille.

Une salle voûtée en pierres pour une ambiance feutrée,
Une salle panoramique avec poutres apparentes, éclairée par de larges baies et ses deux vérandas
s'ouvrant sur la terrasse et le parc.

Cet espace de tranquillité au cœur de la vallée de l'Essonne laissera vos invités sous le charme.



**Nos tarifs sont établis sur une base MINIMUM et IMPERATIVE
de 100 personnes adultes**

Prestations de la Ferme de Montblin :

Exclusivité des lieux

Mise à disposition de l'ensemble de la Ferme
du samedi 10 h du matin à 05 heures du matin (formule 1 jour) possibilité de location le dimanche (sur devis)
du vendredi 10h du matin à 05h du matin (formule 1 jour).

Matériel table ronde diam. 150, Table d'honneur ovale modulable, Chaise bistro, Housse de chaise blanche avec
nœud, matériel extérieur table bistro, chaise métal et parasol, nettoyage fin de réception (rangement
table/chaise/houses, nettoyage de l'office aux bons soins du traiteur)

Prestations du Service Traiteur :

Les prestations sont assurées jusqu'à 4 heures du matin, personnel de service inclus.

Détail cocktail et menu ci-après.

Dans le poste boisson le champagne n'est pas inclus, nous vous donnons la possibilité de l'apporter,
nous ne prendrons aucun droit de bouchon

Cocktail d'accueil

10 pièces (6 froides - 4 chaudes)

Notre bouquet de saveurs rafraîchissantes

Billes de mozzarella au basilic et à la tomate

Crevettes au gingembre et radis noir

Grison, mozzarella et piquillos

Opéra de saumon

Rouleaux de Parme aux figues

Moelleux d'abricot aux amandes

Pain d'épices au foie gras

Fantaisies de la mer présentées en cuillères chinoises

5 variétés selon le marché

(lotte, crevette, tartare de saumon, fricassé de fruit de mer, etc)

Macarons salés :

Macaron au Saumon

Macaron à la provençale

Macaron aux oeufs de truite

Macaron Tomate fromage

Mini-croques-en bouche salés

Canapés Polenta basilic

Canapés figue et fourme

Canapés chèvre tomate

Canapés gambas safrané

Canapés poulet Tikra

Canapés truite fumée

Canapés crevette avocat

Canapés crevettes et fines herbes

Canapés suprême de volaille

Délices des Hauts Atlas

Tajine au tarama - Tajine de caviar d'aubergines - Tajine de tapenade
accompagnées de toasts grillés

Brochettes assorties

Pruneaux tomate Involtini

Abricot pomme granny

Saumon fumé, pomme granny, chèvre

Jambon pastrami, tomate confite, mozzarella



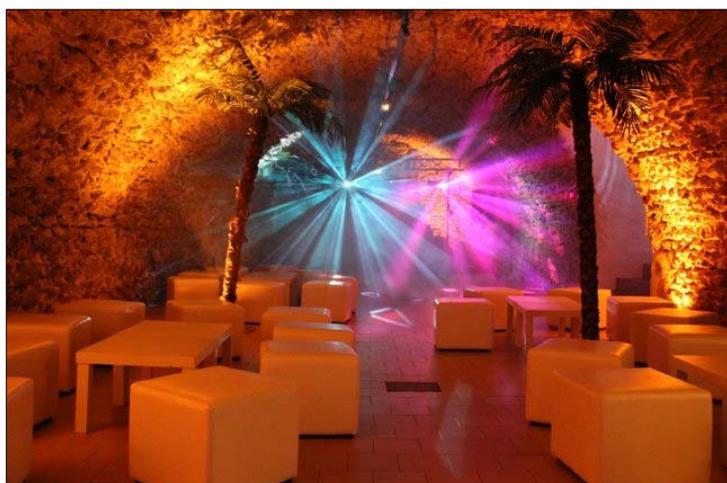
Petites passions chaudes

Feuilletés saucisses
Soufflés au fromage
Escargotines
Accras
Samoussas aux mille saveurs
Mini saveurs exotiques
Croquette Saint Jacques



Assortiment de Softs et boissons

Coca-cola – Perrier - Jus d'orange - Jus de pamplemousse
Eau minérale te et gazeuse
Kir pétillant, ou sangria, ou punch



Dîner de Mariage

Redingote

Terrine du sud-ouest et sa confiture d'oignon

Ou

Entrelacé de filet de rouget et de tapenade

Et ses dés de poivrons concassés

Ou

Ballottine de saumon

Ou

Feuilleté de Saint-Jacques sauce safranée

Ou

Mille feuilles de foie gras accompagné de son nuage de balsamique

Ou

Pyramide de tartare de Saint-Jacques et saumon

Filet de rumsteack aux morilles

Ou

Fondant de volaille sauce foie gras

Ou

Magret de canard sauce poivre vert

Ou

Noisette d'agneau au basilic

3 légumes au choix à déterminer

Petit pain boule

Farandole de fromages sur pain aux noix

Et salade de saison

Buffet de desserts assortis

Fraisier, Fondant au chocolat, Framboisier

Tarte au citron meringuée, Cassonade de poires

La pièce montée des mariés

Corne d'abondance

2 choux par personne



*Eaux minérales plates et gazeuses
Vin Blanc et Vin Rouge à volonté
Café*

*Nappage, serviettes tissus, vaisselle, platerie
Table de 8 à 10 personnes, chaises, housses blanches*

Personnel de service inclus jusqu'à 4 heures du matin

PRIX PAR PERSONNE
Pour Minimum 100 personnes Adultes

*Formule 1 jour (samedi) – toute l'année : 100.00 Euros TTC**

*Formule 1 jour (vendredi) – toute l'année : 80.00 Euros TTC**

** Invités présents uniquement au Vin d'Honneur 15 Euros TTC par personne*

** Enfant 23 Euros TTC*



Les suppléments possibles (tarifs ttc)

Les Entrées

◆◆◆◆◆◆

Gâteau de lotte et crevette au coulis citronné
+1.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Salade périgourdine au foie gras
+ 1.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Duo de foie gras nature et aux figues
et sa briochette chaude
+2.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Rosace de Saint-Jacques
Aux cœur de homard et vinaigrette pimentée
+6.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Tartare de saumon et de langoustines
A la fleur de sel et muscade râpée
+6.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Noix de Saint-Jacques sous croûte de beurre
Aux asperges vertes
+4.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Petite salade de queues de langoustines aux agrumes
+3.00 euros

◆◆◆◆◆◆

Tarte Tatin au foie gras
+ 2.00 euros

Les suppléments possibles (tarifs ttc)

Les Viandes

◆◆◆◆◆

Fondant de volaille et sa dariole de cèpes
+1.00 euros

◆◆◆◆◆

Noix de veau et sa sauce normande
+2.00 euros

◆◆◆◆◆

Suprême de pintade aux trompettes et Médoc
+2.00 euros

◆◆◆◆◆

Filet de tournedos aux champignons forestiers
Et sa crème truffée

+5.00 euros

◆◆◆◆◆

Médailon de veau aux morilles
+4.00 euros

◆◆◆◆◆

Filet de bœuf Rossini sauce au foie gras
+6.00 euros

◆◆◆◆◆

Menus Enfants

Servi entre 3 ans et 12 ans



Assiette de charcuterie
Crudités variées



Escalope de volaille
A la crème
Pommes sautées



Mousse au chocolat



Boissons



Prix par enfant : 23 Euros ttc

Incluant le cocktail, le matériel, le service, le buffet de dessert adultes



VALABLE POUR LES INTERVENANTS

