

La Ferme De Montblin



Tarifs Mariage 2012/2013

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 :

Mise à disposition de l'ensemble de la Ferme
du samedi 10 h au dimanche 18h (formule 2 jours), du vendredi 10h au dimanche 18h (formule3 jours), en
semaine (du lundi au vendredi)ou le samedi de 10h 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/house par vos soins, nettoyage de l'office aux bons soins du traiteur)

Prestations du Service Traiteur :

Les prestations sont assurées le samedi de 18 heures à 4 heures du matin.

Détail cocktail et menu ci-après.

Dans le poste boisson le champagne et les vins ne sont 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
Saumon aux agrumes et noix
Cuillère de vigne et son coulis de tomate aux xérès
Rouleaux de Parme aux figues
Moelleux d'abricot aux amandes

Fantaisies de la mer présentées en cuillères chinoises

5 variétés selon le marché
(crevette, rilette de saumon, fruits de mer, etc)



Mini-croques-en bouche salés

Canapés anchois, raifort
Canapés pruneaux et foie gras
Canapés saumon et céleri
Canapés gambas safrané
Canapés tomates gésiers
Canapés tomate, fromage blanc
Canapés jambon et foie gras
Canapés crevettes et fines herbes
Canapés suprême de volaille

Délices des Hauts Atlas

Tajine au guacamole - Tajine de fromages blanc et fines herbes - Tajine de tapenade
accompagnées de toasts grillés

Brochettes assorties

Grison mozzarella tomate confite
Ananas crevette pomme granny
Saumon fumé, fromage de chèvre pomme granny
Jambon pastrami, tomate confite, chèvre

Petites passions chaudes

Feuilletés saucisses
Soufflés au fromage
Pruneaux au bacon
Mini-feuilletés assortis
Samoussas aux mille saveurs
Mini saveurs exotiques

Assortiment de Softs et boissons

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

Dîner de Mariage

Redingote

Terrine de foie gras « sélection maison »
et sa briochette tiède

Ou

Entrelacé de filets de rouget et de tapenade
Et ses dès de poivrons concassés

Ou

Salade de crustacés et d'agrumes
Sur un lit de verdure et petits légumes

Ou

Aumônière de saumon sur son dôme de roquette

Ou

Mille feuille de foie gras accompagné de son nuage de balsamique



Pièce de boeuf au coulis de foie gras

Ou

Ballottine de volaille à la Bordelaise

Ou

Magret de canard sauce poivre vert



3 légumes au choix à déterminer

Petit pain boule



Trio fromagers sur pain aux noix
Et salade de saison



Buffet de desserts assortis

Entremet aux fruits – Fondant au chocolat
Tarte au citron meringuée – Cassonade de poires

◆◆◆◆◆

La pièce montée des mariés
2 choux par personne

◆◆◆◆◆

Eaux minérales plates et gazeuses
Café

◆◆◆◆◆

Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie

◆◆◆◆◆

Personnel de service inclus jusqu'à 4 heures du matin

◆◆◆◆◆

PRIX PAR PERSONNE

Pour Minimum 100 personnes Adultes

*Formule 1 jours (samedi) - d'avril à octobre inclus : 111.00 Euros TTC**
*Formule 1 jours (samedi) - de novembre à mars inclus : 103.00 Euros TTC**

*Formule 2 jours - d'avril à octobre inclus : 116.00 Euros TTC**
*Formule 2 jours - de novembre à mars inclus : 107.00 Euros TTC**

*Formule 3 jours - d'avril à octobre inclus : 126.00 Euros TTC**
*Formule 3 jours - de novembre à mars inclus : 114.00 Euros TTC**

*Formule 1 jour (du lundi au vendredi) - d'avril à octobre inclus : 96.00 Euros TTC**
*Formule 1 jour (du lundi au vendredi) - de novembre à mars inclus : 92.00 Euros TTC**

* Puis 85 Euros TTC par personne en sus

* 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

◆◆◆◆◆