

LA FERME DE
Montblin



Tarifs 2015 - 2016

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.



Prestations

Nos tarifs ci-dessous correspondent aux prix par personne TTC, établis sur une base MINIMUM de 100 personnes adultes.

Notre formule Salle + Traiteur⁽¹⁾

Formule Samedi : **105.00 euros**

Formule Vendredi : **85.00 euros**

Invités présents uniquement au Vin d'Honneur : **15 euros**

Enfant : **23 Euros**

Centre de table fleuri simple en supplément pour 2€ par personne.

⁽¹⁾ Traiteur imposé les samedis de haute saison d'avril à octobre, sauf mariages dernière minute, détail des menus ci-dessous.

Notre formule « All Inclusive »:

Salle, traiteur, DJ et décoration*.

Tarif : 120 euros

En option nous vous proposons la mise en relation avec nos partenaires de qualité (non imposés : wedding planner, décorateur, photographe, DJ, vidéaste, animatrice enfants, officiant cérémonie laïque, feu d'artifice, voiture des mariés etc.

Contactez Julie Mota : 06 38 68 20 50,
julie@bullesdunjour.com,
www.bullesdunjour.com.

*Décoration des tables personnalisée selon votre thème et vos couleurs, incluant tous les éléments en location, la décoration florale, l'installation et la désinstallation.

DJ : au choix parmi nos partenaires, comprenant l'animation musicale, le matériel de sonorisation et l'éclairage de la piste de danse.

Prestations de la Ferme de Montblin

Exclusivité des lieux

Mise à disposition de l'ensemble de la Ferme du samedi 10h au Dimanche 5h (Formule Samedi), ou du vendredi 10h au samedi 5h (Formule Vendredi).

Formule Week-end complet possible sur devis. **Possibilité d'installation la veille si pas de réception.**

Tout le mobilier est fourni : tables rondes 10 personnes, table d'honneur ovale modulable, chaises résines, **housses de chaise** fournies gracieusement, **salons de jardin.**

Nettoyage et rangement fin de réception.

« Organisation de votre cérémonie laïque clé en main »:

- Officiant de cérémonie laïque
- Mobilier
- Sonorisation
- Décoration : arche décorée et noeuds de chaise.

Tarif : 900 euros.

LOCATION SALLE VIDE SANS TRAITEUR :

2200 euros les samedis hors saison,
1500 euros pour tous les autres jours de la semaine.

Cocktail d'accueil

10 pièces (6 froides - 4 chaudes)

Délices des Hauts Atlas

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

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 figes
Moelleux d'abricot aux amandes
Pain d'épices au foie gras

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

Brochettes assorties

Pruneaux tomate Involtini
Abricot pomme granny
Saumon fumé, pomme granny, chèvre
ambon pastrami, tomate confite, mozzarella

Petites passions chaudes

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

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 Tomato fromage



Assortiment de Softs et boissons

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



Prestations du Service Traiteur

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

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.

Dîner de Mariage Redingote

Nappage, serviettes tissus, vaisselle, platerie



Fromage

Petit pain boule
Farandole de fromages sur pain aux noix
Et salade de saison

Boissons

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

Entrée

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



Plat

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

Desserts

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

Les suppléments possibles

Les Entrées

Gâteau de lotte et crevette au coulis citronné

+1.00 €



Salade périgourdine au foie gras

+1.00 €



Duo de foie gras nature et aux figues
et sa briochette chaude

+2.00 €



Rosace de Saint-Jacques

Aux cœur de homard et vinaigrette pimentée

+6.00 €



Tartare de saumon et de langoustines

A la fleur de sel et muscade râpée

+6.00 €



Noix de Saint-Jacques sous croûte de beurre

Aux asperges vertes

+4.00 €



Petite salade de queues de langoustines

aux agrumes

+3.00 €



Tarte Tatin au foie gras

+ 2.00 €

Les Viandes

Fondant de volaille et sa dariole de cèpes

+1.00 €



Noix de veau et sa sauce normande

+2.00 €



Suprême de pintade aux trompettes et Médoc

+2.00 €

Filet de tournedos aux champignons forestiers

Et sa crème truffée

+5.00 €



Médailillon de veau aux morilles

+4.00 €



Filet de bœuf Rossini sauce au foie gras

+6.00 €

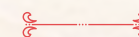


Menu enfants

Servi entre 3 et 12 ans



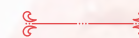
Assiette de charcuterie Crudités variées



Escalope de volaille
à la crème Pommes sautées



Mousse au chocolat



Boissons

PRIX PAR ENFANT :
23.00 Euros TTC

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



**FERME DE MONTBLIN
ROUTE D'ECARCON
91090 LISSES**

Service Receptions :
DIDIER - 01 64 57 27 59

Service Traiteur :
DIDIER - 01 64 57 60 01

Prestations annexes :
Julie Mota - 06 38 68 20 50,
julie@bullesdunjour.com,
www.bullesdunjour.com.

Visites uniquement sur RDV
www.fermedemontblin.com
Email : info@fermedemontblin.com