

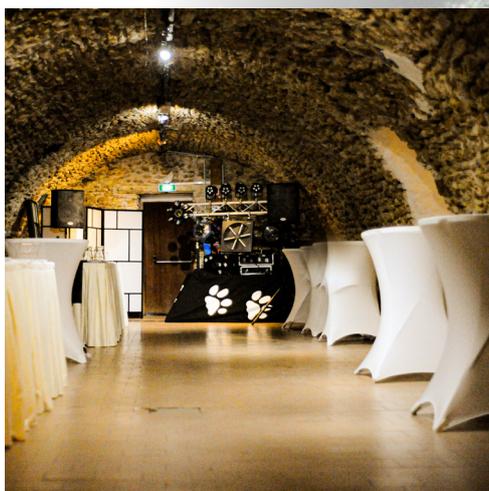
**DOMAINE  
DE MONTBLIN**

*Domaine de Réception*



# DOMAINE DE MONTBLIN

*Domaine de Réception*



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 du Domaine de Montblin

Mise à disposition de l'ensemble de la Ferme du samedi 10 h du matin à 5 h du matin.  
Possibilité de location le dimanche (sur devis)  
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 tables/chaises/housses, nettoyage de l'office aux bons soins du traiteur)

## Prestations du service traiteur

Les prestations sont assurées jusqu'à 4 h du matin, personnel de service inclus.  
1 maître d'hôtel responsable - 3 maîtres d'hôtel  
2 cuisiniers (pour 100 personnes assises)

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

## Compris dans la prestation traiteur

Nappage - Serviettes tissus - Vaisselle - Platerie transport - glaçons



# 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)

## 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 plate et gazeuse  
Kir pétillant, ou sangria, ou punch, ou soupe champenoise

# MENU 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, gazeuses,  
vin Blanc et Vin Rouge  
à volonté

Café

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 115,00 €\***

Pour Minimum 100 Adultes

Puis 95,00 € TTC  
par personne supplémentaire

\* Invités présents uniquement  
au Vin d'Honneur :  
15.00 € TTC

# COCKTAIL DINATOIRE

20 pièces  
11 froides + 6 chaudes  
3 animations

## Saveurs rafraîchissantes en brochettes assorties

Perles d'Italie au basilic

Bille de Granny sésame de saumon

Croquant de Raifort à la fourme d'Ambert

Brochette Agenaise tomate confite

Méli-mélo de chèvre et abricot

Jambon Pastrami enrobé de mozzarella

Viande de bœuf poivrée sèche façon méditerranéenne

## Sensations saveurs salées

Macardise crème au Chorizo et baby poivron

Carrot cake fromage citronné pois gourmand

Dôme tarama ciboulette

Macardise cèpes topinambour

Lingot crabe œufs de truite

Dôme fromage de chèvre cerise noire

Opéra saumon fumé

Aubergine, brebis, amande sur pain figue

Moelleux figues, fourme d'Ambert, poire

Olive tomate marinée

Sandwich chèvre et délice de tomate pain épinards

Poulet Tikka

Truite fumée, crème de citron cumin sur pain polaire

## Clin d'œil gourmand au foie gras

Foie gras Chutney mangue, abricot sur navette

Pain d'épices au foie gras pistache

Moelleux d'abricot foie gras amande

Opéra de foie gras et passion

Sphère de foie gras sur un Chutney de griotte

## Assortiment de cuillère apéritif

Tartare de lotte aux milles saveurs

Fricassé de saumon fraîcheur agrumes

Noix de Saint Jacques marinée

et compote de carotte à l'orange

Mille feuilles de poisson sur crème de Yuzu

Biscuit croquant aux herbes, chèvre et cumin

## Verrines cocktail assorties

Salade de fèves aux tomates marinées,

Crèmeux parmesan et copeaux de parmesan,

Saumon fumé mariné à la ciboulette et crèmeux acidulé

à l'aneth, décor œufs de truite

Mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto

et crumble de chèvre

Crumble tex-mex, guacamole effeuillé de cabillaud

aux herbes

## Petites passions chaudes

Mini Saint Jacques Bretonne

Mini escargot de Bourgogne

Brochette de poulet mariné

Feuilletés emmental, chèvre, tomate basilic

Soufflés de mini clafoutis

Festi cocktail

Samoussas aux milles saveurs et palais des bricks

Corole de Saint Jacques (2 parfums)

Accras

## Assortiment de Softs et Boissons

Coca-cola - Perrier - Jus d'orange - Jus de pomme

Coca-Cola zéro - Eau minérale plate et gazeuse

Soupe de Champagne et Crémant

## Suggestions d'animation pour 250 personnes au cocktail :

Animation foie gras poêlé

Animation Saint Jacques à la Plancha

Animation huîtres

Animation saumon

Animation Bruchetta

Animation terrine de foie gras (plusieurs saveurs)

Animation sushi

Animation Maki

Animation jambon italien à la coupe

# MENU DINATOIRE

Filet de rumsteack jus de truffe

*Ou*

Filet d'agneau saveur provençale

*Ou*

Aiguillette de volaille sauce morilles

*Ou*

Mini rôti de filet de canard sucré-salé

*Ou*

Noix de veau et sa sauce normande (+ 3.00 euros)

3 légumes au choix à déterminer  
(dans une liste de 12 à la dégustation)

-----  
Ronde des pains

-----  
Délices du fromager et du maraîcher

## Buffet de desserts assortis

Entremet aux fruits - Mini macarons assortis

Tarte au citron meringuée - mousse framboise-vanille

Croustillant noisette chocolat - Opéra Crunchy caramel,

bavarois Spéculos - Paris-Brest Fraisier - Tarte aux fruits -

Mille-feuilles

-----  
La pièce montée des mariés

2 choux par personne (Thème au choix)

*Ou*

Pyramide de macarons

-----  
Eaux minérales plates et gazeuses (Evian, Badoit (bouteilles  
en verre))

Vin blanc et vin rouge fournis par le client

-----  
Café - Thé

## PRIX PAR PERSONNE TTC : 115,00 €\*

Pour minimum 150 personnes

Pour moins de 150 personnes :  
majoration de 2.50 €/tranche de 10 personnes

\* Invités présents uniquement au Cocktail :  
15.00 € TTC

# 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  
au cœur de homard et  
vinaigrette pimentée

**+6.00 €**

Tartare de saumon et de langoustines  
à 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 €**

Médaille de veau aux morilles

**+4.00 €**

Filet de bœuf Rossini sauce au foie gras

**+6.00 €**

**Option Wedding-cake :**

**+ 7 € par personne**

**Possibilité de Candy-Bar**

## MENU ENFANTS

de 3 à 12 ans

Assiette de charcuterie, crudités variées

Escalope de volaille à la crème  
Pommes sautées

Mousse au chocolat

Boissons

**PRIX PAR ENFANT : 23.00 € TTC**  
Incluant le cocktail, le matériel, le service,  
le buffet de dessert adultes

**Valable pour les intervenants**

# DOMAINE DE MONTBLIN

*Domaine de Réception*



## Service réception

☎ 01 64 57 27 59

## Service culinaire

☎ 01 64 57 60 01



## DOMAINE DE MONTBLIN

Route d'Echarcon  
91090 LISSES



Email : [lafermedemontblin@orange.fr](mailto:lafermedemontblin@orange.fr)  
[www.fermedemontblin.com](http://www.fermedemontblin.com)