Tarifs Mariage 2018-2019

La Ferme de Montblin

Service Réception : Didier 01 64 57 27 59

Service Culinaire : Didier 01 64 57 60 01

Ferme de Montblin

Route d'écharcon
91090 LISSES
Tél : 01 64 57 27 59
www.fermedemontblin.com
Email : lafermedemontblin@orange.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 5 h 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/housses, 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
Croquisse 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

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 : 107.00 Euros TTC*

Formule 1 jour (vendredi) – toute l'année : 87.00 Euros TTC*

* Invités présents uniquement au Vin d'Honneur 15.00 Euros TTC par personne

* Enfant 23.00 Euros TTC

Location du Lendemain (dimanche) : 1000.00 Euros TT

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

Médaillon de veau aux morilles
+4.00 euros

Filet de bœuf Rossini sauce au foie gras
+6.00 euros

Menu 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 : 23.00 Euros TTC
Incluant le cocktail, le matériel, le service, le buffet de dessert adultes

VALABLE POUR LES INTERVENANTS

Notre partenaire fleuriste

Le Jardin d'Emeraude
Spécialiste du Mariage
06 12 54 69 51

La Ferme de Montblin

Route d'écharcon - 91090 LISSES

Tél : 01 64 57 27 59

www.fermedemontblin.com

Email : lafermedemontblin@orange.fr