



# Les formules pour les professionnels



Journée d'étude, séminaire résidentiel, convention,  
soirée d'entreprise, privatisation, traiteur  
et hébergement : découvrez toutes nos formules !

.....

Nous sommes ravis de vous accueillir au sein de notre  
ferme bicentenaire où vous profiterez d'un  
dépaysement total dans un cadre champêtre et  
bucolique adapté à toutes vos exigences.

Idéalement située à 50 minutes de Paris  
et à 25 minutes de Disneyland Paris®,  
vous pourrez profiter de la Brie  
et de ses nombreux atouts.

Nous mettons toute notre expertise  
à votre service pour vous accompagner  
dans la réussite de vos événements d'entreprise.

.....

Nos offres  
séminaires



## La demi-journée d'étude

18,53 € HT - 22,00 € TTC / personne\*

\* 10 % supplémentaires seront appliqués pour toutes les prestations entre 10 et 20 personnes

**Location d'une salle de réunion ou d'un espace pour activité de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00**

**Collation le matin** (thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison)

ou

**Collation l'après-midi** (thé, café, jus de fruit, assortiment de gâteaux secs, fruits frais de saison)

Option déjeuner (menu, cocktail ou buffet business\*\*) 32,58 € HT - 36,00 € TTC / personne

## La journée d'étude

58,85 € HT – 64,90 € TTC / personne\*

\* 10 % supplémentaires seront appliqués pour toutes les prestations entre 10 et 20 personnes

**Location d'une salle de réunion ou d'un espace pour activité de 8h00 à 18h00**

**Collation le matin** (thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison)

**Déjeuner** (menu, cocktail ou buffet business – cf pages 11 et 12)

**Collation l'après-midi** (thé, café, jus de fruit, assortiment de gâteaux secs, fruits frais de saison)

## Teambuilding

N'hésitez pas à nous demander le catalogue d'activités proposées par nos partenaires (Escape Game réalité augmentée, Murder Party, chasse au trésor, bien-être au travail et bien d'autres...).





## Les forfaits résidentiels

125,95 € HT - 139,00 € TTC / personne en chambre double

144,13 € HT - 159,00 € TTC / personne en chambre simple

\* 10 % supplémentaires seront appliqués pour toutes les prestations entre 10 et 20 personnes

### **Location d'une salle de réunion ou d'un espace pour activité de 8h00 à 18h00**

**Collation le matin** (thé, café, jus de fruit, viennoiseries, fruits frais de saison)

**Déjeuner** (cocktail, menu ou buffet Business - cf pages 11 et 12)

**Collation l'après-midi** (thé, café, jus de fruit, assortiment de gâteaux secs, fruits frais de saison)

**Dîner** (apéritif + cocktail, menu ou buffet Business – cf pages 11 et 12)

**Hébergement en chambre simple ou double**

**Petit-déjeuner continental**

Repas supplémentaire (menu, cocktail ou buffet business) 32,58 € HT - 36,00 € TTC / personne\*

Petit-déjeuner supplémentaire 8,18 € HT - 9,00 € TTC / personne\*

**Nous proposons la location de salles de sous-commission** à la demi-journée entre

100,00 € HT et 416,00 € HT et à la journée entre 166,00 € HT et 800,00 € HT.

La location d'un vidéo projecteur avec écran pour les salles de sous-commission à 50€ HT

Nous mettons à votre disposition paperboards et feutres,

feuilles, stylos et eau minérale dans la salle de réunion principale.

Le wifi est disponible gratuitement dans l'ensemble de nos locaux.

Un parking gratuit et des jardins sont à disposition sur place.

Sur devis : Privatisation du domaine - Modification de menu - Chambres

*La Ferme de la Petite Loge*

# Formules complémentaires





## Petit-déjeuner et collation d'accueil

Collation petit-déjeuner d'accueil : 4,09 € HT - 4,50 € TTC

Petit-déjeuner : 8,18 € HT - 9,00 € TTC

## Cocktail et apéritif

4 pièces cocktail : 5,00 € HT - 5,50 € TTC

6 pièces cocktail : 7,09 € HT - 7,80 € TTC

8 pièces cocktail : 9,27 € HT - 10,20 € TTC

Planche de charcuterie (10 personnes) : 45,00 € HT - 49,50 € TTC

2 verres de soupe champenoise\* (12,5 cl) : 5,00 € HT - 6,00 € TTC

2 verres de kir\* (12,5 cl) : 4,17 € HT - 5,00 € TTC

Coupe de champagne\* (12,5 cl) : 5,83 € HT - 7,00 € TTC

Tireuse à bière et son fût de 6 L\* : 50,00 € HT - 60,00 € TTC

## Formules apéritif

4 pièces cocktail et 1 kir (12,5 cl) : 6,67 € HT - 7,50 € TTC

6 pièces cocktail et 1 coupe de soupe champenoise (12,5 cl) : 8,84 € HT - 9,90 € TTC

6 pièces cocktail et 1 coupe de champagne (12,5 cl) : 12,17 € HT - 13,90 € TTC

Planche mixte et 2 verres de vin (15 cl) / bière (25 cl) (10 personnes minimum) : 9,55 € HT - 11,00 € TTC / personnes

## Divers

Pièce montée 3 choux par personne : 5,45 € HT - 6,00 € TTC / personne

Entremet (gâteau d'anniversaire...) : 3,64 € HT - 4,00 € TTC / personne

Panier repas à emporter : 13,64 € HT - 15,00 € TTC

Hôtesse d'accueil (6 heures) : 150,00 € HT - 180,00 € TTC

Forfait DJ (19h00 à 2h00) : 833,33 € HT - 1000,00 € TTC

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Soirée de gala en cocktail

54,09 € HT - 60,00 € TTC / personne\*

22,73 € HT - 25,00 € TTC/personne\* en remplacement d'une formule business

Minimum 20 personnes

**Location d'une salle de 19h00 à 2h00**

**Cocktail 6 pièces et 2 verres de soupe champenoise\***

**2 animations culinaires** (au choix) : Plancha, Wok aux légumes, Gambas à l'ail et au poivre de Sichuan

**12 pièces cocktail salées (chaudes et froides)**

**Brochette 3 fromages**

**6 pièces cocktail sucrées**

## Soirée de gala en buffet

66,73 € HT - 73,90 € TTC / personne\*

31,82 € HT - 35,00 € TTC/personne\* en remplacement d'une formule business

Minimum 20 personnes

**Location d'une salle de 19h00 à 2h00**

**Cocktail 6 pièces et 2 verres de soupe champenoise\***

**Buffet de la Ferme** (cf page 13)

## Soirée de gala à table

66,73 € HT - 73,90 € TTC / personne\*

31,82 € HT - 35,00 € TTC/personne\* en remplacement d'une formule business

Minimum 20 personnes

**Location d'une salle de 19h00 à 2h00**

**Cocktail 6 pièces et 2 verres de soupe champenoise\***

**Menu de la Ferme (Entrée - Plat - Fromage - Dessert)** (cf page 13)

Nos formules sont déclinables en formules déjeuner.

Vin rouge et vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes)\*

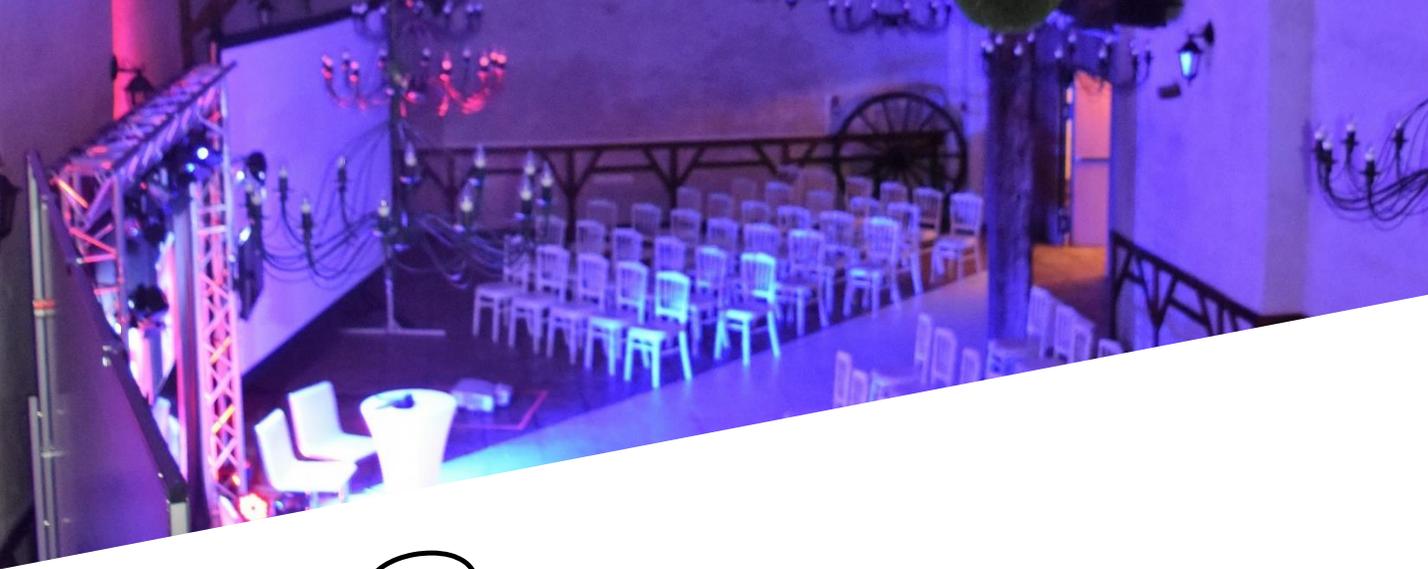
Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

Proposition de menu vegan ou végétarien sur demande.



\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





# Pour vos soirées ...

## Location de salle

Location salle lounge de 22h00 à 2h00 : 333,33 € HT - 400,00 € TTC

Location heure supplémentaire jusqu'à 4h du matin maximum : 166,67 € HT - 200,00 € TTC / heure

Prolongation salle du repas jusqu'à 2h00 : 291,67 € HT - 350,00 € TTC

## Forfaits & boissons

Uniquement dans le cadre d'une soirée de gala ou d'une location de salle et sur commande préalable.

2 tickets alcool (Gin, Rhum, Vodka, Whisky, Get 27, vin, bière)\* : 12,50 € HT - 15 € TTC

2 tickets vins et bières\* : 5,83 € HT - 7 € TTC

Forfait boissons softs entre 23h00 et 2h00\* : 3,18 € HT - 3,50 € TTC

Forfait open bar (alcools forts \*\*, vin, bière) 23h00 à 2h00\* : 20,42 € HT - 24,50 € TTC

Forfait open bar (vin et bière) 23h00 à 2h00\* : 11,76 € HT - 14,00 € TTC

Tireuse à bière et son fût de 6 L\* : 50,00 € HT - 60,00 € TTC

Champagne - 75 cl : 33,33 € HT - 40,00 € TTC

Get; Whisky; Rhum; Gin; Vodka - bouteille 1 l : 25,00 € HT - 30,00 € TTC

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

\*\* Gin, Rhum, Vodka, Whisky, Get 27

## La formule barbecue

4,55 € HT - 5,00 € TTC / personne en remplacement d'une formule business

35,30 € HT - 39,00 € TTC / personne en supplément

Minimum 20 personnes

**Location d'une salle de 12h00 à 16h00 ou de 19h00 à 23h00**

**Buffet de salades**

**Merguez - Saucisse - Brochette de saumon (une de chaque par personne)**

**Churros de pommes de terre**

**Brie et sa salade**

**Buffet de desserts**

Vin rosé\* (une bouteille pour 4), eau plate, eau gazeuse, boissons soft, thé et café à discrétion

## La formule américaine

4,55 € HT - 5,00 € TTC / personne en remplacement d'une formule business

35,30 € HT - 39,00 € TTC / personne en supplément

Minimum 20 personnes

**Location d'une salle de 12h00 à 16h00 ou de 19h00 à 23h00**

**Hamburger et wrap réalisés à la demande devant les convives**

**Pommes au Four**

**Buffet de desserts américains**

Bières\* (2 par personne), eau plate, eau gazeuse, boissons softs, thé et café à discrétion

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# Menu business (Menu unique pour tous les participants)

En supplément 32,58 € HT - 36,00 € TTC / personne\*

\* 10 % supplémentaires seront appliqués pour toutes les prestations entre 10 et 20 personnes

**Disponible uniquement avec nos formules séminaires - Compris dans nos formules journée d'étude et nos séminaires résidentiels**

Mille-feuille de patates douces et tomates, chèvre fermier et son coulis de poivrons 🌿

Rillettes aux deux saumons et leurs toasts

Salade Méditerranéenne

Salade de chèvre chaud

Confit de canard et ses pommes à l'ancienne, fagots de haricots verts

Suprême de pintadeau à la moutarde de Meaux, écrasé de pommes de terre et carottes confites

Pavé de saumon à la ciboulette, riz pilaf et courgettes poêlées

Ballotin de volaille farci aux champignons, sauce forestière, gratin dauphinois et poêlée de légumes

Lasagne végétarienne 🌿

Brie de Meaux et son mesclun

Tarte fine aux pommes

Île flottante et crème anglaise

Moelleux de chocolat

Crème brûlée à la framboise

Vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes)\*

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

🌿 Proposition de menu vegan ou végétarien sur demande.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





## Cocktail business

En supplément 32,58 € HT - 36,00 € TTC / personne\*

\* 10 % supplémentaires seront appliqués pour toutes les prestations entre 10 et 20 personnes

**Disponible uniquement avec nos formules séminaires - Compris dans nos formules journée d'étude et nos séminaires résidentiels**

**Une animation culinaire (au choix) : Plancha - Wok aux légumes - Gambas à l'ail et au poivre de Sichuan – Pâtes et ses sauces**

**15 pièces cocktail salées (chaudes et froides)**

**5 pièces cocktail sucrés**

## Buffet business

En supplément 32,58 € HT - 36,00 € TTC / personne\*

\* 10 % supplémentaires seront appliqués pour toutes les prestations entre 10 et 20 personnes

**Disponible uniquement avec nos formules séminaires - Compris dans nos formules journée d'étude et nos séminaires résidentiels**

**Buffet d'entrées comprenant 3 salades et une planche de charcuterie**

**Buffet de viandes et poissons froids**

**Fromage et son mesclun**

**Buffet de desserts**

Vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes)\*

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

 Proposition de menu vegan ou végétarien sur demande.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Menu de la Ferme (Menu unique pour tous les participants)

Compris dans nos formules soirée de gala

En remplacement d'une formule business 25,45 € HT - 28,00 € TTC / personne

Fondant de saumon roulé et crème de yaourt

Croustillant de Brie au jambon Serrano

Mille-feuille landais au magret fumé et son foie gras au piment d'Espelette

Ballotin de volaille au bacon à la crème de Brie, ses pommes sautée et sa chips de vitelotte

Duo de saumon au sésame, tomates confites au citron, riz basmati aux légumes poêlés et sa tuile à l'encre de Seiche

Suprême de pintadeau aux pommes et cidre, écrasé de pommes de terre et sa fleur

Duo de fromages et mesclun, vinaigrette au gingembre

Entremet fraise, amande, thé matcha et son coulis

Macaron praliné vanille et crème au praliné

Trois chocolats en coque et sa crème anglaise

## Buffet de la Ferme

Compris dans nos formules soirée de gala

En remplacement d'une formule business 25,45 € HT - 28,00 € TTC / personne

Buffet d'entrées comprenant 3 salades et un assortiment de charcuterie fine

Buffet de viandes et poissons (froids)

ou option plat chaud au choix servi en chafing dish (supplément de 5,00 € par personne) :

*Émincé de bœuf Stroganoff et son gratin dauphinois*

*Blanquette de veau à l'ancienne aux girolles, riz Basmati*

*Pavé de saumon au safran et légumes poêlés*

Roue de Brie de Meaux fermier et mesclun

Buffet de desserts

Vin rouge et vin blanc\* (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau plate et eau gazeuse, thé et café inclus (à discrétion)

Proposition de menu vegan ou végétarien sur demande. 🌿

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





## Règlement

Un acompte d'un montant de 30% calculé sur le total TTC du devis doit être versé pour confirmer la réservation.

Les 70% restants doivent être versés à réception de la facture finale et dans un délai maximum d'un mois.

## Modification et annulation de réservation

Se référer aux Conditions générales de ventes

[accueil@fermedelapetiteloge.com](mailto:accueil@fermedelapetiteloge.com)

01 60 25 62 69

La Ferme de la Petite Loge - 77580 La Haute-Maison

[www.lafermedelapetiteloge.com](http://www.lafermedelapetiteloge.com)

SAS Mabema réceptions au Capital de 2 000,00 € - TVA Intracommunautaire N° FR 15 831 500 103

RCS Meaux 831 500 103 - SIRET 831 500 103 000 13 - Code APE 5510Z