



## Cocktail Monceau

10 pièces :  
4 chaudes  
6 froides dont une animation

Suggestions d'animation pour  
150 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

## Le grain de poivre TRAITEUR

FERME DE MONTBLIN  
Route d'Echarcon  
91090 LISSES

01 64 57 27 59  
06 74 74 67 83

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

## Mariage au Château du Monceau

### 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

- Coca-cola - Perrier - Jus d'orange - Jus de pomme
- Coca-Cola zéro - Eau minérale

Téléphone du château : 01 64 42 80 00





## Madame, Monsieur,

Nous vous félicitons d'avoir sélectionné le Château du Monceau à Liverdy en Brie pour organiser la réception du plus beau jour de votre vie.

C'est avec un grand plaisir que cet endroit de charme où nous venons régulièrement organiser des réceptions vous remet notre documentation.

Vous y découvrirez nos différentes propositions concernant les cocktails et menus pour votre dîner.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires à l'élaboration de votre soirée dans ce site.

Nous vous rappelons que nous connaissons ce lieu, c'est un atout supplémentaire à la réussite d'une journée inoubliable.

## Les generalites

**NOS TARIFS INCLUENT  
LE COCKTAIL + LE DINER**

Personnel de service inclus  
jusqu'à 4h du matin  
1 maître d'hôtel responsable  
5 maîtres d'hôtel  
2 cuisiniers  
(pour 150 personnes assises)

Tous nos tarifs sont établis sur une base de 150 personnes adultes et comprennent la location du château et de son parc.

Les prestations de service sont assurées à partir de 18h30 et jusqu'à 4h du matin.

Dans notre poste boissons, le champagne n'est pas inclus ; afin de vous être agréable, nous vous offrons la possibilité d'apporter votre champagne et nous ne vous prendrons aucun droit de bouchons.

En ce qui concerne le matériel, nos nappes et serviettes sont en tissu damassé blanc, les chaises en velours et bordure or et les couverts en inox lourd.

Le service est assuré par des maîtres d'hôtel sélectionnés habillés en smoking noir.

Nappage - Serviettes tissus - Vaisselle - Platerie - transport - glaçons - agencement extérieur  
Chaises pliantes velours rouge

## Monceau 1

### Entrées

Tatin de foie gras poêlé  
Ou

Douceur du Périgord saveur sucré-salé  
Ou

Croquant de la Provence sauce aigre-douce  
Ou

Salade de crustacés aux agrumes  
Ou

Tartare de poissons aux milles saveurs  
Ou

Milles feuilles de foie gras crème de balsamique

### Plats

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 proposés 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 - 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))  
à volonté : Vin blanc et vin rouge  
(suivant le plat choisi)

Café - Thé

Possibilité de Candy-Bar

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 128,00€**

Pour minimum 150 personnes adultes.  
Incluant le château et la prestation traiteur.  
Au-delà ou moins de 150 personnes : sur devis

## Monceau 2

### Cocktail dînatoire

20 pièces : 6 chaudes - 11 froides - 3 animations

A choisir dans les sélections du cocktail Monceau :

Saveurs rafraîchissantes en brochettes assorties  
Sensations saveurs salées  
Clin d'Oeil gourmand au foie gras  
Assortiment de cuillère apéritif  
Verrines cocktail assorties  
Petites passions chaudes

### Assortiment de softs

Coca-Cola - Perrier - Jus de pomme - Coca-Cola zéro  
Eau minérale plate et gazeuse

### Viandes

Brochette de filet mignon de porc rôti  
au gingembre et mangue  
Ou

Pavé d'agneau au jus de thym réduit  
Et son enflammée de thym  
Ou

Rôti de lotte à la moutarde à l'ancienne  
Ou

Filet de bœuf au jus de truffe

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 - Paris-Brest Fraisier - Tarte aux fruits

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))  
à volonté : Vin blanc et vin rouge (suivant le plat choisi)

Café - Thé

Possibilité de Candy-Bar

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 137,00€**

Pour minimum 150 personnes adultes.  
Incluant le château et la prestation traiteur.  
Au-delà ou moins de 150 personnes : sur devis

## Prestige

### Entrées froides

Foie gras de canard chaud-froid (3 présentations)  
Ou

Rosace de Saint-Jacques  
Au cœur de homard et vinaigrette pimentée  
Ou

Tartare et fleur de saumon, langoustine en nage,  
brunoise de tomate

### Entrées chaudes

Suprême de turbot sur sa compotée de petits légumes  
Ou

Moelleux de sandre langoustine  
Et beurre parfumé

### Viandes

Filet de tournedos aux champignons forestiers  
Et sa crème truffée  
Ou

Médaille de veau aux morilles  
Ou

Filet de bœuf façon Rossini

Tournedos de canard au foie gras poêlé

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 - Paris-Brest Fraisier - Tarte aux fruits

La pièce montée des mariés  
2 choux par personne (Thème au choix)  
Ou

Pyramide de macarons

Passage de sorbet dans la nuit  
Cascade de fruits

Eaux minérales plates et gazeuses  
(Evian, Badoit (bouteilles en verre))  
à volonté : Vin blanc et vin rouge (suivant le plat choisi)

Café - Thé

Candy-Bar

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 147,00€**

Pour minimum 150 personnes adultes.  
Incluant le château et la prestation traiteur.  
Au-delà ou moins de 150 personnes : sur devis

## Cocktail Monceau

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 16.00€**

Invités venant uniquement au cocktail

### Option

## Wedding - Cake

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 6.00€**



Suggestions d'animation pour  
150 personnes au cocktail dînatoire :

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 enfants

**De 3 à 12 ans**

Assiette de charcuterie  
Crudités variées Salade de tomates  
Escalope de volaille à la crème  
Pommes de terre sautées

Mousse au chocolat  
Open-Bar soft à volonté

**VALABLE POUR LES INTERVENANTS**

**PRIX PAR ENFANT TTC : 25,00€**

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