

**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 Tomato 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 €

Médailon 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
www.fermedemontblin.com