

Formule **eclipse**

ECLIPSE
Réceptions

Ferme de Pontmoulin

3 rue Pontmoulin, 77120 Coulommiers

1 - **Location de la grande salle**

Location du vendredi 9h au dimanche 18h, tables, chaises ET ménage compris



2 - **Menu Eclipse** (Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

8 pièces/personnes (mélange de plusieurs pièces cocktail)

Verrines

Guacamole , tartare de saumon
Betterave et mousse legere

Pic fraîcheur

Oeuf de caille revisité
Tomate mozzarella
Boeuf sate
Volaille curry tomate séché

Les Inédits

Pince radis blanc mousse betterave
Cuillère de rilette de cabillaud
Cuillère vegetal de tartare de saumon
Maki du perigord
Mini choux nicois
Balancelle de concombre et saumon

Pièces chaudes

Acras demorue
Vol au vent champignon
Mini tartelettes noix et roquefort
Nems au crevettes
Mini samoussa boeuf

Boissons a discretion

Soupe champenoise
Punch
boissons soft

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Foie gras de canard maison, accompagné de figue confite
Bodega de salade crevisses aux éclats de mandarins
Duo terre mer (foie gras maison et saumon fumé)
Salade de chèvre chaud gratiné au miel, jeune pousse, croutons
Salade périgourdine revisitée
Cassolette d'crevisses sauce natua (chaud)
Pavé de cabillaud sauce chorizo (chaud)
Cocotte de Saint Jacques et sa poêle de légumes (chaud)
Filet de loup à l'oseille (chaud)

Un Plat chaud au choix

Quasi de veau sauce bolets
Confit de canard sauce poivre vert
Suprême de volaille aux crevisses
Dos de cabillaud sauce Chablis

2 garnitures au choix

Gratin de pommes de terre
Poêle ardechoise
Tomate rôtie
Poêle de champignon
Purée de pomme de terre vitelotte
Purée de patates douces
Poêle de légumes d'antan

Duo de fromages et sa salade mêlée

Au choix

Dessert

Pièce montée
(2 choux/personne)

ou

gâteaux maison
(saveur framboise et croquant 3 chocolats)

Boissons à discrétion

Eaux minérales plates et gazeuses,
vins (blanc, rouge et rosé)

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

- forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 380€ TTC

3 - DJ

Sonorisation (régie DJ, 2 satellites, caisson de basse, micro HF)
Éclairages piste de danse (divers effets)
DJ jusqu'à 5h



4 - Deco

Decoration tables
Decoration de buffets
Decoration de chaises
Forfait 15€/personnes
Intallation incluse

OU - Photo

Photographe journée
Album 100 photos 18x24
50 cartes de remerciements
1 agrandissement 30x40
Photos visibles le soir



5 - Organisation

Interlocuteur privilégié (mise en relation, questions, conseils...)
Briefing J-1
Régisseur jour J de 16h a 20h (accueil prestataire, accueil invités et mariés, logitique)



TARIFS

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 18€/enfants

50 personnes : 10 300€TTC
60 personnes : 10 950€TTC
70 personnes : 11 600€TTC
80 personnes : 12 250€TTC
90 personnes : 12 900€TTC
100 personnes : 13 550€TTC
110 personnes : 14 200€TTC
120 personnes : 14 850€TTC
130 personnes : 15 500€TTC
140 personnes : 16 150€TTC

Formule prestige

*Ferme de Pontmoulin,
3 rue de Pontmoulin, 77120 Coulommiers*



1 - Location de la grande salle

Location du vendredi 9h au dimanche 18h, tables, chaises et ménage compris

2 - Menu Prestige (Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

8 pièces/personnes

Soupe champenoise, Punch et boissons Soft

Cocktail de fruits

Canapés traditionnels

Beurre safrané, saumon mariné, citron vert

Mayonnaise aux herbes, mini cœurs de palmier, capucine

Pain céréales, œuf de caille, tomate cerise

Pain farine de blé noir, filet et mousse de canard, grains de sésame

Pain tomate, Fromage frais, olives noires

Mini crevettes, Alfafa de poireaux

Verrines salées

Tartare de betteraves marinées échalotes, épices, gingembre
Mini ratatouille provençale, chèvre frais, tomates confites, sauce au pesto

Tartare de tomates, Saint Jacques et piment d'Espelette

Brochettes fraîcheur

Duo de tomate cerise et Mozzarella

Filet de canard, pomme Grany caramélisée

Effiloché de saumon fumé, concombre

Pastrami figue moelleuse

Roulé de courgette, marinade d'écrevisses

Les Inédits

Mille-feuille de foie gras

Cornet de légumes crème de chèvre

Sucriner, crème de fourme d'Ambert et noix

Croustades

Cuillère Fantaisie

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce pesto

Tartare de Saint Jacques, vinaigrette passion

Mini club sandwich

Garnis de salades variées, mousse de thon, de saumon, de canard...

Pièces chaudes

Acras de morue

Gougères

Bouchées au fromage

Nem au fromage

AVEC

1 animation au choix avec chef

Animation poisson froid

Saumon fumé en découpe, Blinis frais, citron vert sauce ciboulette, échalote, estragon

Animation fois gras

Foie gras de canard mi-cuit posé sur toasts grillés et pains aux figues

Lobe de foie gras poêlé

Animation viande chaude

Brochette de bœuf épicé

Brochette de magret de canard fumé, chips fermières

Plancha, sauce béarnaise, poivre bourguignonne, mayonnaise, ketchup

Animation poisson chaud

Brochette de poisson blanc et légumes, thon rouge ou espadon en pavé à la plancha

Sauce chinoise et épicée

Animation wok

Julienne de légumes et émincé de volaille cuit au wok

Animation crêpes salées

Pâte de blé noir, crêpes faites à l'ancienne accompagnées de gruyère, jambon, œufs, fromage, andouille de Guéméné, steak haché

Animation Amérique

Tacos

Tapas

Petit hamburger

Hot-dog et potatoes

Boissons à discrétion

Soupe champenoise, punch, boissons Soft à discrétion

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Tartare aux deux saumons

bouquet de mesclun à l'huile citronnée

Tulipe croustillante

aux épices envahie de guacamole

Crevette et dorade marinées au citron vert, mikado de tomates, julienne de poivrons multicolores et translucides et son mesclun

Mille-feuille de foie gras

Chutney de figues et sa brioche toastée

Risotto au chorizo

Chips de chorizo, crème de poivrons

Dôme de saumon fumé, crevettes et petits légumes

Crème d'avocat

Filets de rougets, crème de pesto

Risotto au parmesan

Cassolette de crevettes et fruits de mer

Un Plat chaud au choix

Médailon de veau à la sauge
Suprême de pintade sauce forestière
Cœur de bœuf au Médoc, au poivre de Sehouan
Magret de canard rôti au miel et aux épices
Rôti d'agneau
Dos de loup sauce vierge
Filet de dorade beurre citronnée

2 garnitures aux choix

Mille-feuille de pomme de terre
Corolle de légumes
Haricot vert
Riz blanc
Flan de légumes
Pressé de pomme de terre à l'huile d'olive
Tagliatelles de légumes
Légumes poêlés
Risotto...

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie et chèvre

Desserts

Croque en bouche en nougatine
ou
Gâteau des Mariés

Eaux minérales plates et gazeuses, vins (blanc, rouge, rosé)
à discrétion pendant le repas

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

- forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 380€ TTC

3 - DJ 

Sonorisation (régie DJ, 2 satellites, caisson de basse, micro HF)
Éclairages piste de danse (divers effets)
DJ jusqu'à 5h



4 – Photo

Photographe toute la journée
Album 170 photos
80 cartes de remerciement
3 agrandissements
Photos visible le soir

5 – Deco

Decoration tables
Decoration buffets
Decoration chaises
Forfait maxi 15€/personne
Installation incluse

6 – organisation

Interlocuteur privilégié (Mise en relation, questions, conseils..)
Briefing J-1
Régisseur jour J de 16h a 20h (accueil prestataires, accueil invités et mariés, logistique)



TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 18€/enfants

50 personnes : 12 450€ TTC
60 personnes : 13 300€ TTC
70 personnes : 14 150€ TTC
80 personnes : 15 000€ TTC
90 personnes : 15 850€ TTC
100 personnes : 16 700€ TTC
110 personnes : 17 550€ TTC
120 personnes : 18 400€ TTC
130 personnes : 19 250€ TTC
140 personnes : 20 100€ TTC

Contact : 06 62 36 14 12 (Sébastien)