



Nomade Lodge

La Formule Mariage du Nomade Lodge

SURPRENEZ VOS INVITÉS !

Le Nomade-Lodge, un lieu atypique, allié à une restauration raffinée et à un chef dévoué au succès de votre réception.

A 45 minutes de Paris, cet ancien corps de ferme du 17e siècle, a été réhabilité en salles de réception sur 8 hectares en lisière de forêt de Villefermoy.

Le Nomade-Lodge vous propose également des hébergements en chambres d'hôtes et sous ses yourtes de Mongolie.





RESPIREZ !

La formule Mariage du Nomade-Lodge prend en main l'essentiel de votre réception*

Elle inclut

LA LOCATION DE L'ESPACE DE RÉCEPTION

LE MOBILIER TABLES ET CHAISES MAIS AUSSI LA VAISSELLE, LE NAPPAGE...

LE COCKTAIL

LE DÎNER

UN MAÎTRE D'HÔTEL (**jusqu'à 5h du matin**)

L'ANIMATION SONS & LUMIÈRES (**jusqu'à 6h du matin**)

UN INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ À VOTRE ÉCOUTE AU NOMADE LODGE



À SAVOIR

Nous sommes bien évidemment à l'écoute de toutes vos attentes et pouvons vous proposer des menus différents voire sur mesure.

*depuis 10 ans, le Nomade-Lodge organise avec succès plus de 170 réceptions par an et vous propose ses propres prestations gérées directement par nos soins

NOS ESPACES DE RÉCEPTION

“Gengis Khan”

300 m²



- 180 personnes « en banquet »
- Une terrasse pour votre cocktail
- 60 couchages ou plus
- Une grande cour intérieure pour votre cocktail
- Un espace annexe de 110 m² (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

“Kubilai”

160 m²



- 80 personnes « en banquet »
- Une terrasse pour votre cocktail
- 40 couchages ou plus
- 2 mezzanines aménagées en salons privatifs
- Un espace annexe de 45 m² et Préau (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

“Nomade Loft”

250 m²



- 180 personnes « en banquet »
- Une terrasse pour votre cocktail
- 60 couchages ou plus
- Accès et parking séparés du corps de ferme
- Un espace annexe de 100 m² et préau en bois (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

À SAVOIR

*Vous pouvez réunir les espaces Genghis Khan et Kubilai (460 m²) et recevoir jusqu'à 250 personnes en banquet
Le site n'est pas privatif cependant nous avons configuré le domaine de manière à ce que chacun dispose de ses propres espaces et accès afin de garantir l'intimité de tous
Le nombre d'hébergements peut être modifié à la hausse selon les disponibilités, nos espaces ne se louent pas sans un minimum de couchage*

GENGHIS



LOFT



KUBILAÏ



LE MOBILIER

TABLES :

Tables rondes (150cm) : 8 à 10 personnes
Tables rondes (180cm) : 12 personnes
Tables rectangulaires (220x80cm) : 8 à 10 personnes

CHAISES :

“Gengis Khan”

Chaises Chiavaris blanches (sous réserve de disponibilité)
Chaises pliantes en velours rouge et or



“Kubilai”

Fauteuils en rotin
Chaises pliantes en velours rouge et or



“Nomade Loft”

Chaises contemporaines blanches



À SAVOIR

Nos espaces extérieurs sont meublés de salons de jardin, guéridons et chaises d'extérieur et parasols

Nomade Traiteur

Le Nomade Lodge dispose de son propre chef cuisinier à domicile.
 Le chef et son équipe vous propose un menu qui ravira les papilles de tous vos convives grâce à des produits frais.
 Vous pourrez ainsi profiter totalement de votre événement et de vos convives !
 Mathieu se fera un plaisir (si vous ne trouvez pas le menu adapté à votre envie) de vous soumettre des propositions personnalisées selon vos souhaits

Nomade Lunch c'est la garantie du fait maison. Toute la nourriture mise à disposition est de la plus grande qualité et fraîcheur.



À SAVOIR

Une dégustation pour les futurs mariés est incluse dans la formule

DEGUSTEZ



NOMADE 1

Cocktail apéritif 10 pièces dont 2 animations culinaires & Dîner assis (entrée, plat, fromage, dessert)

Apéritif

COCKTAIL APÉRITIF

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito
Evian, coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, jus d'orange

PIÈCES COCKTAIL

Mille feuilles de foie gras
Tomate cerise enrobée aux graines de sésame
Sucette de fromage à la pistache
Œuf de caille, coulis de poivron, noisette
Viande de grison, mozzarella

FRAÎCHEURS

Crevettes en dentelles
Wrap de Saumon

CUILLÈRES

Cuillère de betterave au jus d'oranges
Cuillère Saint Jacques, poireau fondu et crumble de chorizo

PIPETTES

Tosa-mi de thon rouge, sésame et sauce soja
Gravlax de saumon au sésame

VERRINES

Verrine de tartare de légumes et chèvre frais
Tartare de Saumon à la mangue
Verrine avocat surimi

Mousseline de courgette, éclats de noisettes

NAVETTES

Navettes garnies au thon, rillettes
Navettes garnies au Saumon fumé

PIÈCES CHAUDES

Mini Burgers sur pique
Mini quiches (de viande ou de la mer et fromage)
Mini Croques

ANIMATIONS CULINAIRES (au choix)

Animation Foie Gras poêlé, Chutney de figues
Animation Brochettes de bœuf mariné aux oignons
Animation découpe de makis, sushis et sashimi
Animation wok de gambas et légumes croquants

Repas

ENTRÉE (au choix)

Préssé de cabillaud en tartelette, farandole de légumes et balsamique
Tataki de boeuf, mariné au saté, gingembre et combawa
Cassolette de gambas sauce américaine
Mi-cuit de foie gras, chutney de figues et brioche maison

PLAT (au choix)

Ballottine de pintade farcie aux champignons sauce morilles, gratin de pomme de terre et fagot de légumes
Confit de canard sauce foie gras, écrasé de pomme de terre à l'ancienne et navets glacés

Curry de légumes au lait de coco et son émulsion de champignon
Filet de lieu noir sauce beurre blanc, riz aux petits légumes et duo de courgettes

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Pointe de Brie, comté et chèvre Sainte Maure, mesclun de salade

DESSERT

Buffets de mignardises **ou**
Entremets en escalades, décorés avec l'inscription de votre choix
OPEN BAR SOFT inclus

Inclus

La livraison, le pain, le matériel de réchauffe nécessaire au bon déroulement du repas La vaisselle en dur pour le cocktail et le repas, le nappage et une serviette en tissu blanc
Vins blanc et Rouge,
Evian et Badoit,
thé et café (servis à discrétion)
Le personnel de salle et de cuisine dont un maître d'hôtel jusqu'à 5 heures du matin
Pièce montée choux ou macarons en option : 300 euros

NOMADE 2

Cocktail apéritif 12 pièces dont 2 animations culinaires & Dîner assis (entrée, plat, fromage, dessert)

Apéritif

COCKTAIL APÉRITIF

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito
Evian, coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, jus d'orange

PIÈCES COCKTAIL

Mille feuilles de foie gras
Tomate cerise enrobée aux graines de sésame
Sucette de fromage à la pistache
Œuf de caille, coulis de poivron, noisette
Viande de grison, mozzarella

FRAÎCHEURS

Crevettes en dentelles
Wrap de Saumon

CUILLÈRES

Cuillère de betterave au jus d'oranges
Cuillère Saint Jacques, poireau fondu et crumble de chorizo

PIPETTES

Tosa-mi de thon rouge, sésame et sauce soja
Gravlax de saumon au sésame

VERRINES

Verrine de tartare de légumes et chèvre frais
Tartare de Saumon à la mangue
Verrine avocat surimi
Mousseline de courgette, éclats de noisettes

NAVETTES

Navettes garnies au thon, rillettes
Navettes garnies au Saumon fumé

PIECES CHAUDES

Mini Burgers sur pique
Mini quiches (de viande ou de la mer et fromage)
Mini Croques

ANIMATIONS CULINAIRES (au choix)

Animation Foie Gras poêlé, Chutney de figues
Animation Brochettes de bœuf mariné aux oignons
Animation découpe de makis, sushis et sashimi
Animation wok de gambas et légumes croquants

Repas

ENTRÉE (au choix)

Brochette de saint Jacques, purée de petit pois à la menthe
Tarte fine aux figues et mi-cuit de foie gras
Saumon gravlax
Cappuccino d'asperges au parmesan et croustillant de speck

PLAT (au choix)

Magret de canard sauce fruits rouges, écrasé de vitelotte
Filet de bar sauce curry mangue, purée au citron caviar
Moelleux de boeuf au jus réduit, écrasé de pomme de terre au saint marcellin et légumes de saison
Médaille de veau sauce aux cèpes, gratin de pomme de terre et fagot de légumes

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Pointe de Brie, comté et chèvre Sainte Maure, mesclun de salade

DESSERT

Buffets de mignardises **ou**
Entremets en escalades, décorés avec l'inscription de votre choix
et Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne
OPEN BAR SOFT inclus

Inclus

La livraison, le pain, le matériel de réchauffe nécessaire au bon déroulement du repas La vaisselle en dur pour le cocktail et le repas, le nappage et une serviette en tissu blanc
Vins blanc et Rouge,
Evian et Badoit,
thé et café (servis à discrétion)
Le personnel de salle et de cuisine dont un maître d'hôtel jusqu'à 5 heures du matin

NOMADE 3

Cocktail apéritif 12 pièces dont 2 animations culinaires & Dîner assis (entrée, plat, fromage, dessert)

Apéritif

PIÈCES COCKTAIL

Mille feuilles de foie gras
Tomate cerise enrobée aux graines de sésame
Sucette de fromage à la pistache
Œuf de caille, coulis de poivron, noisette
Viande de grison, mozzarella

FRAÎCHEURS

Crevettes en dentelles
Wrap de Saumon

CUILLÈRES

Cuillère de betterave au jus d'oranges
Cuillère Saint Jacques, poireau fondu et crumble de chorizo

PIPETTES

Tosa-mi de thon rouge, sésame et sauce soja
Gravlax de saumon au sésame

VERRINES

Verrine de tartare de légumes et chèvre frais
Tartare de Saumon à la mangue
Verrine avocat surimi

Mousseline de courgette, éclats de noisettes

NAVETTES

Navettes garnies au thon, rillettes
Navettes garnies au Saumon fumé

PIÈCES CHAUDES

Mini Burgers sur pique
Mini quiches (de viande ou de la mer et fromage)
Mini Croques

COCKTAIL APÉRITIF

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito
Evian, coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, jus d'orange

ANIMATIONS CULINAIRES (au choix)

Animation risotto, champignons avec pointe d'asperge, artichaud, parmesan
Animation découpe de jambon cru, toasts, beurre de truffes, cornichon, roquette et tomates séchées
Animation découpe de saumon, blinis, taramas, tzatziki, citron caviar et beurre d'algues
Animation bar à huitres
Animation Foie Gras poêlé, Chutney de figues
Animation Brochettes de bœuf mariné aux oignons
Animation découpe de makis, sushis et sashimi
Animation wok de gambas et légumes croquants

Repas

ENTRÉE (au choix)

Carpaccio de saint jacques, betterave, mangue à l'huile d'olive et fruit de la passion
Velouté de lentille et escalope de foie gras poêlé
Raviole d'écrevisse ou gambas et sa bisque de homard
Œuf poché sauce morilles et copeaux de foie gras

PLAT (au choix)

Souris d'agneau confite, purée de carotte truffé et méli-mélo de légumes rôtis au romarin
Skrei au beurre de chorizo sauce vierge et son écrasé de pomme de terre à l'ancienne
Langoustine grillée au beurre persillé, tagliatelles de légumes et pomme de terre grenailles
Filet de boeuf sauce foie gras, écrasé de pomme de terre à l'ancienne et fagot de légumes

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Pointe de Brie, comté et chèvre Sainte Maure, mesclun de salade
ou Brie truffé maison

DESSERT

Buffets de mignardises **ou**
Entremets en escalades, décorés avec l'inscription de votre choix
et Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne et corbeille de fruits
OPEN BAR SOFT inclus

Inclus

La livraison, le pain, le matériel de réchauffe nécessaire au bon déroulement du repas. La vaisselle en dur pour le cocktail et le repas, le nappage et une serviette en tissu blanc. Vins blanc et Rouge, Evian et Badoit, thé et café (servis à discrétion)

Le personnel de salle et de cuisine dont un maître d'hôtel jusqu'à 5 heures du matin

NOS TARIFS

Les tarifs indiqués sont calculés pour un samedi sur une base de 70 personnes pour l'espace Kubilai, 120 personnes pour les espaces Genghis Khan et Nomade Loft et sur 180 personnes pour la combinaison des salles Genghis Khan et Kubilai.

GENGHIS			
MENU	1	2	3
Haute saison	147€	161€	169€
Moyenne saison	141€	155€	163€
Basse saison	*	*	*

LOFT			
MENU	1	2	3
Haute saison	147€	161€	169€
Moyenne saison	141€	155€	163€
Basse saison	*	*	*

KUBILAÏ			
MENU	1	2	3
Haute saison	168€	183€	193€
Moyenne saison	156€	172€	181€
Basse saison	*	*	*

GENGHIS +KUBILAÏ			
MENU	1	2	3
Haute saison	163€	177€	186€
Moyenne saison	152€	167€	175€
Basse saison	*	*	*

*Nous consulter pour notre offre hivernale

À SAVOIR

Horaire de location du jour j 10H00 au lendemain 06H00

Pas de limite horaire

Pas de droit de bouchon (évacuation de vos déchets de verres par vos soins ou celui du traiteur)

Ménage inclus dans nos prestations

Tarifs plus avantageux hors samedi

Tarif spécial à 29 euros pour les enfants (-12ans)

Merci de nous contacter pour un devis détaillé.
Tarifs soumis à modification selon le nombre de vos convives et options choisies

NOS HÉBERGEMENTS

Surprenez et charmez vos invités ...

Ne les laissez pas partir dans la nuit mais prolongez la fête en les retrouvant le lendemain autour d'un petit-déjeuner, d'un brunch ou encore d'un barbecue ...

Ils dormiront sous nos yourtes colorées et chaleureuses à la découverte d'une autre culture, bien au chaud sous la couette en hiver ou avec le toit de la yourte ouvert pour contempler la voûte céleste en été.

Pour les moins aventureux, des chambres d'hôtes à la mode mongole sont disponibles...



À SAVOIR

Les samedis, nos espaces ne se louent pas sans un minimum d'hébergement, les hébergements sont disponibles à partir de 15H00

Nous assurons l'accompagnement en chambre/yourte à l'arrivée des convives

NOS HÉBERGEMENTS

Pour prolonger la fête et éviter que vos convives ne reprennent la route, voici les tarifs de nos hébergements ainsi que les formules petit déjeuner ou brunch.

FORMULE	TARIF ADULTE (par personne)	TARIF ENFANT (par personne)
Nuitée sans petit déjeuner Tous les jours	35€	35€
Accueil café entre 8h30 et 10h30 Dans un espace privatif. Café, thé, jus d'orange et mini viennoiseries en buffet informel	10€	8€
Petit déjeuner entre 8h45 et 11h00 Dans un espace privatif en buffet informel	17€	13€
Brunch - Salle privative incluse jusqu'à 18h Servi de 11h30 à 14h30	38€	25€
Extension jusqu'à 18h Autonomie	990€	



À SAVOIR

Les samedis, nos espaces ne se louent pas sans un minimum d'hébergement, les hébergements sont disponibles à partir de 15H00

Nous assurons l'accompagnement en chambre/yourte à l'arrivée des convives

BRUNCHEZ !

LE NOMADE BRUNCH EST SERVI DE 11H30 À 14H30

Café, thé, jus d'orange et viennoiseries mis à disposition dès 9h00 en buffet informel pour les «lève-tôt»

Les sucrés

Mignardises et verrines sucrées (moelleux au chocolat, rocher coco, Pana cotta et son coulis de saison, mousse au chocolat, tiramisu...)
Crêpes et ses accompagnements (Nutella, sucre, confiture)
Salade de fruits du chef
Panier de fruits frais

Les salés

Tartes ou quiches aux légumes de saison
Mélange de salades fraicheurs : tomates mozzarella, salade de quinoa gourmand façon taboulé, salade de pâtes avec olives noires, concombres et feta, carotte râpé et sa touche de citron
Planche de charcuterie
Planche de fromages
Planche de saumon fumée et crème d'aneth
Pomme de terre sautées aux bacons
Omelette
Salade verte en accompagnement

Les boissons

Café, Thé
Chocolat
Jus de fruits Eaux plates et gazeuses

Les condiments

Condiments : huile d'olive, vinaigre balsamique, citron...
Pain de campagne et baguette



À SAVOIR

*Il est possible de demander un service ou une mise à disposition de softs permanents pour l'après-midi avec suppléments.
Supplément sono bose pour votre brunch (70€)*

Votre espace de réception mise en scène avec une décoration unique !

lisez entièrement votre événement avec une décoration raffinée et complète selon le thème de votre choix (couleurs, ambiance...). Nos élaborons ensemble votre identité visuelle afin de créer une **scénographie unique** à votre image.

Incluant

- Centre de table fleuri avec accessoires
- Chemin de table
- Identifiant de table
- Menus
- Marques places
- Chemins de table et compositions florales de vos buffets
- Décoration de la table du livre d'or et boîte des mariés
- Plan de table à l'entrée de votre salle

130 euros / table



À SAVOIR

Un dossier décoration complet vous sera présenté avant votre mariage.
Installation et désinstallation par nos soins

----- SUBLIMEZ -----



Votre cérémonie mise en scène avec une décoration unique !

Personnalisez entièrement votre cérémonie avec une décoration raffinée et complète selon le thème de votre choix (couleurs, ambiance...).

Incluant

- Installation et désinstallation de vos chaises de cérémonie
- Une arche avec décoration florale
- La scénographie à l'entrée de la cérémonie selon votre thème
- Les fleurs dans l'allée selon le thème de votre décoration
- La sonorisation avec enceinte et micro + régisseur

990 euros



À SAVOIR

Il est possible d'avoir un officiant de cérémonie, le prix de la formule est à 1990 euros incluant l'officiant et toutes les prestations ci-dessus.

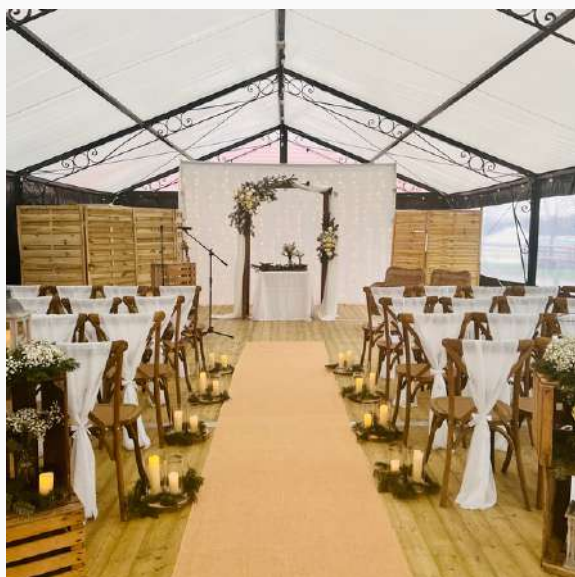
— // // // // — **SUBLIMEZ** — // // // // —



Profitez d'un espace couvert supplémentaire !

Notre grand barnum Toundra de 160m2 esprit verrière, vous est mis à disposition pour vos cocktails ou cérémonies en intérieur.

Grâce à son accès complètement indépendant, ouvert sur l'extérieur il vous permettra de profiter d'une annexe supplémentaire à votre salle.



À SAVOIR

Cet espace ne peut pas être loué en tant que salle de réception



Nomade Lodge

un lieu insolite et nature



CONTACT

Margaux, Margot & Chloé

07 60 60 20 04

reception@nomade-

lodge.com [\[lodge.com\]\(http://lodge.com\)](http://www.nomade-</p></div><div data-bbox=)

