

# Location d'espaces de réception et d'hébergements

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 plus de 200 hébergements en chambres d'hôtes ou sous ses yourtes traditionnelles de Mongolie.



NOMADE LODGE



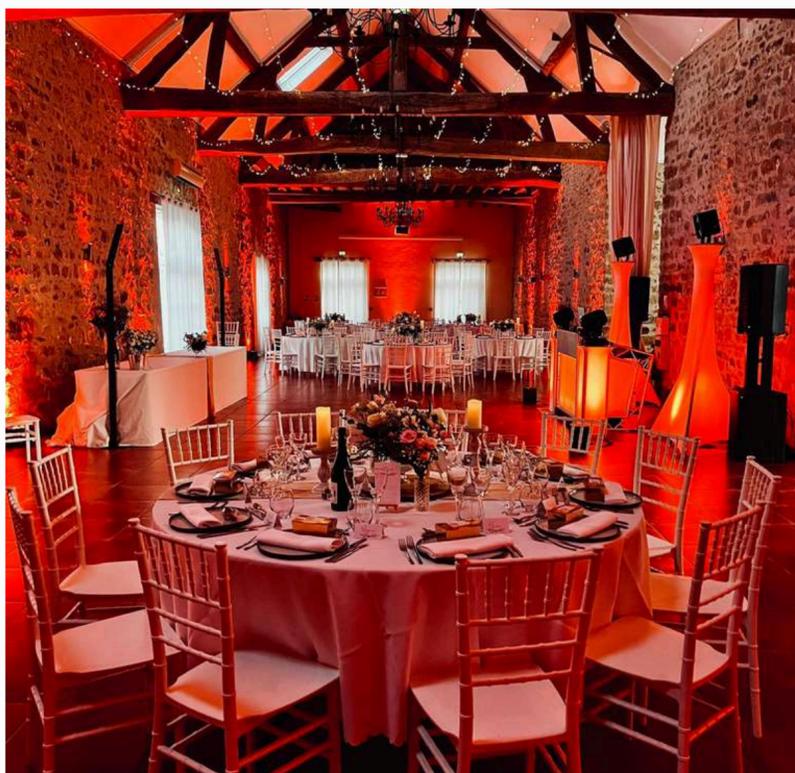


## NOS ESPACES DE RÉCEPTION



### “Genghis Khan”

300 m<sup>2</sup>



- 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 m<sup>2</sup>  
(pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

### “Kubilai”

160 m<sup>2</sup>



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

#### À SAVOIR

*Vous pouvez réunir les espaces Genghis Khan et Kubilaï (460 m<sup>2</sup>) et recevoir jusqu'à 250 personnes en banquet.*

*Le nombre d'hébergements peut être modifié à la baisse ou à la hausse selon les disponibilités et les saisons. Ils ne sont pas compris dans le prix de la salle.*

*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 !*

### “Nomade Loft”

250 m<sup>2</sup>



- 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 m<sup>2</sup> et préau en bois  
(pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)



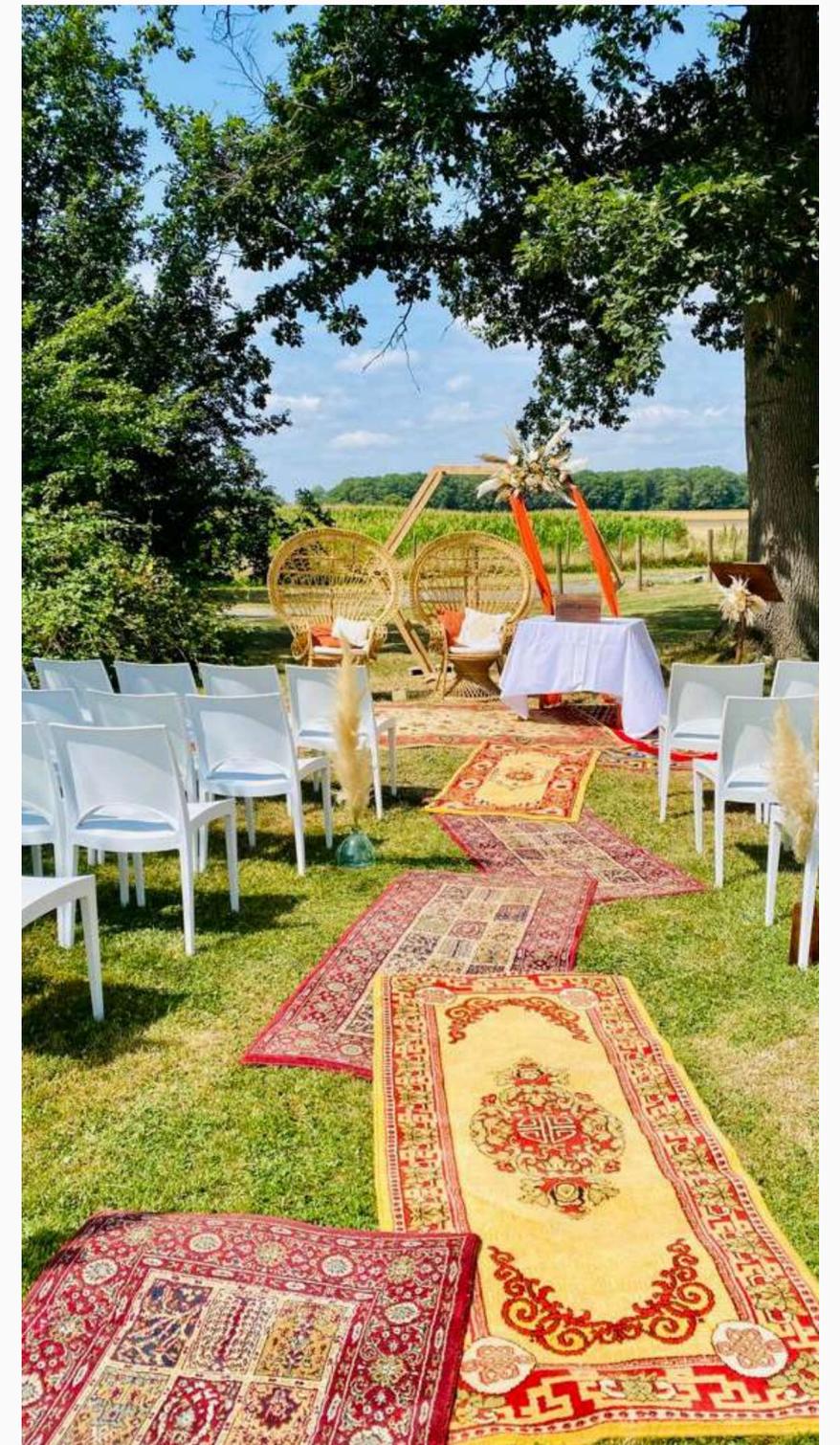
GENGHIS



KUBILAĪ



LOFT



## 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

ou

Chaises pliantes en velours rouge et or



#### “Kub ilai”

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.*







## NOS HEBERGEMENTS

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 HEBERGEMENTS

Pour prolonger la fête et éviter que vos convives ne reprennent la route, voici les tarifs de nos hébergements ainsi que les formules du lendemain.

FORMULES	TARIF ADULTE	TARIF ENFANT
Nuitée sans petit déjeuner	35€	35€
Accueil café servi dans un espace à la discrétion du Nomade Lodge entre 8H30 et 10H30 Café, thé, jus d'orange et mini-viennoiseries en buffet informel	10€	10€
Petit déjeuner servi dans un espace à la discrétion du Nomade Lodge entre 8H30 et 11H30 Buffet continental	17€	13€
Brunch - Salle privative incluse jusqu'à 18H Servi de 11H30 à 14H30	38€	25€
Extension jusqu'à 18h autonomie		990€



### À SAVOIR

*Le nombre d'hébergements peut-être modifié à la baisse ou à la hausse selon les disponibilités et les saisons.*



## 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 fraîcheurs : 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€)*



## TOUNDRA

### Profitez d'un espace couvert supplémentaire !

Notre grand barnum Toundra de 160m<sup>2</sup> 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.*





Contact

Margot, Margaux & Chloé

07.60.60.20.04

[reception@nomade-lodge.com](mailto:reception@nomade-lodge.com)

[www.nomade-lodge.com](http://www.nomade-lodge.com)

