

# La Formule Festive 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 17<sup>e</sup> 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.



NOMADE LODGE



## RESPIREZ !

La formule Festive du Nomade-Lodge prend en main l'essentiel de votre

fête\*

Elle inclut

LA LOCATION DE L'ESPACE DE RÉCEPTION  
LE MOBILIER TABLES ET CHAISES MAIS AUSSI LA VAISSELLE, LE NAPPAGE...  
LE COCKTAIL  
LE DÎNER  
LE SERVICE PAR DES MAÎTRES D'HÔTEL  
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 a organisé avec succès plus de 170 réceptions par an et a sélectionné pour vous ses meilleurs prestataires.*

## NOUS ESPACES DE RÉCEPTION

### “Gengis Khan”

300 m<sup>2</sup>



- 180 personnes « en banquet »
- 60 couchages ou plus en chambres et yourtes
- Des terrasses
- 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 »
- 40 couchages ou plus en chambres et yourtes
- Une terrasse et un préau pour votre cocktail
- 2 mezzanines aménagées en salons privés
- Un espace annexe de 45 m<sup>2</sup> (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

### “Nomade Loft”

250 m<sup>2</sup>



- 180 personnes « en banquet »
- 60 couchages ou plus en chambres et yourtes
- Une terrasse devant le petit bois et son préau
- Accès et parking séparés du corps de ferme
- Un espace annexe de 100 m<sup>2</sup> (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*

# GENGHIS



## À SAVOIR

*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*

KUBILAÏ



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 (sous réserve de disponibilité)  
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*

## Nomade Lunch

Le Nomade Lodge dispose de son propre chef cuisinier à domicile.

Mathieu et son équipe vous propose une variété de menu pour satisfaire les papilles de tous vos convives grâce à des produits frais.  
Des petits buffets au menu raffiné servi à l'assiette... toutes les bourses pourront accéder au service complet de notre formule.

Vous pourrez ainsi profiter totalement de votre événement et de vos convives !

Mathieu se fera un plaisir (si vous ne trouvez pas de menu adapté à vos envies) de vous soumettre des propositions personnalisées selon vos souhaits et votre budget.



## BUFFET DU MONDE

Choisissez une thématique au choix parmi ces six propositions

### ESPAGNE

**Cocktail 6 pièces**  
Mini tapas et sangria  
**Plat**  
Paella  
**Dessert**  
Crème catalane  
ou  
Sobaos à l'espagnole

### MAROC

**Cocktail 6 pièces**  
Gin frappé au thé à la menthe et  
Kémia  
**Plat**  
Couscous  
**Dessert**  
Gâteau marocain

### ALSACE

**Cocktail 6 pièces**  
Kir ou crémant  
Tartes fines alsacienne et Gougère  
**Plat**  
Choucroute  
**Dessert**  
Tarte aux pommes alsacienne ou  
Tarte au fromage blanc

### SAVOYARD

**Cocktail 6 pièces**  
Kir au crémant et assortiments de  
saucissons  
**Plat**  
Tartiflette ou croziflette  
**Dessert**  
Sabayon ou matafon

### ANTI LLES

**Cocktail 6 pièces**  
Planteur  
Boudin et accras  
**Plat**  
Colombo de poulet  
**Dessert**  
Mont Blanc (gâteau)

### REUN ION

**Cocktail 6 pièces**  
Rhum arrangé, bouchon et samoussa  
**Plat**  
Rougail saucisse et riz  
**Dessert**  
Gâteau ananas ou gâteau à la patate  
douce



Dans chacun de ces menus sont inclus : le pain, les vins rouges et blancs, les eaux plates et gazeuses, le café et le thé, vaisselle, nappage et service jusqu'à 00H00.

## BUFFETS

### BUFFET FROID

#### COCKTAIL

6 pièces par personne

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito  
Evian, coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, jus d'orange  
Panier de légumes et sauces  
Navettes garnies au thon, rillettes  
Cuillère de betterave au jus d'oranges  
Sucette de fromage à la pistache  
Viande de grison, mozzarella

#### PLAT

Piémontaise, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne  
Taboulé orientale aux raisins secs  
Salade de riz à l'indienne, riz complet au curry, petits  
pois, poivrons rouges, lentilles, coriandre  
Rôti d'agneau, rôti de bœuf & rôti de porc

#### SAUCES

Mayonnaise au curry, mayonnaise à l'ail, sauce tartare

Plateau de fromage + salade verte

#### DESSERT

Gâteaux ou tartes

#### Ce menu inclut

Eaux gazeuses & plates  
1/4 de vins rouge et blanc  
Pain, café & thé  
Nappage & vaisselle  
Service jusqu'à 00H00

### BUFFET FESTIF

#### COCKTAIL

6 pièces par personne

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito  
Evian, coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, jus d'orange  
Navettes garnies au thon, rillettes  
Verrine de tartare de légumes et chèvre frais  
Cuillère de betterave au jus d'oranges  
Sucette de fromage à la pistache  
Viande de grison, mozzarella  
Verrine avocat surimi  
Mini croque et mini quiche  
Mini burger sur pique

#### ENTREES

Salade Périgourdine (salade verte, tomates, oignons rouges, magret de canard  
fumé, et gésiers de volaille)  
Salade Rocamadour (Salade verte, tranche de Jambon sec, fruits secs et chèvre de  
Rocamadour)  
Saumon fumée et crème d'aneth

#### PLAT (1 choix)

Hachis parmentier de confit de canard à la purée de patate douce  
Brandade de poisson (selon arrivage)  
Risotto de champignon parmesan  
Tajine de veau aux pruneaux

Plateau de fromage + salade verte

#### DESSERT

Gâteaux ou tartes

#### Ce menu inclut

Eaux gazeuses & plates  
1/4 de vins rouge et blanc  
Pain, café & thé  
Nappage & vaisselle  
Service jusqu'à 00H00

## BARBECUE

### COCKTAIL

6 pièces par personne + 1 animation

### COCKTAIL APÉRITIF

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

### PIÈCES COCKTAIL

Navettes garnies au thon, rillettes  
Verrine de tartare de légumes et chèvre frais  
Cuillère de betterave au jus d'oranges  
Sucette de fromage à la pistache  
Viande de grison, mozzarella  
Verrine avocat surimi

### ANIMATION

Animation Foie Gras poêlé, Chutney de figues

Assortiment de salades composées  
(en fonction de la saison)

Pommes de terre au Barbecue et sa crème ciboulette  
Légumes grillés

Merguez, Chipolata  
Brochette de poulet, thym, citron Brochette de bœuf,  
moutarde, romarin

Plateau de fromages et fromage rôti au barbecue

Tartes de saison  
Forêt noire en verrine  
Mignardise pomme pralin

Option côte de boeuf +5€ /p  
Option méchoui + 4.50€ /p

### Ce menu inclut

Eaux gazeuses & plates  
1/4 de vins rouge et blanc  
Pain, café & thé  
Nappage & vaisselle  
Service jusqu'à 1H00



[www.nomadecookinglodge.com](http://www.nomadecookinglodge.com)

## COCKTAIL DINATOIRE

### PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Mille feuilles de chèvre et figues  
Macaron de foie gras aux fruits rouges  
Tomate cerise enrobée aux graines de sésame  
Sucette de fromage à la pistache  
Tortilla au butternut et huile de persil

#### FRAÎCHEURS

Crevettes en dentelles  
Wrap de Saumon  
Gazpacho de saison

#### CUILLÈRES

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

#### PIPETTES

Tosa-mi de thon rouge, sésame et sauce soja

#### VERRINES

Tartare de thon, chantilly et framboise  
Verrine de tartare de légumes et chèvre frais  
Tartare de Saumon à la mangue  
Verrine avocat surimi

#### NAVETTES

Navettes garnies au thon, rillettes  
Navettes garnies au Saumon fumé

#### PIECES CHAUDES

Mini Burgers sur pique et frites, sauce maison  
Mini quiches (de viande ou de la mer et fromage)  
Mini Croques  
Accras de poisson

### FROMAGE

Plateau de fromages, pain

### PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Tartelettes chocolat framboise  
Tartelette chocolat pralin  
Panna cotta fruits exotiques  
Verinne citron meringué  
Macarons sucrés  
Fontaine de chocolat avec brochettes de fruits  
et bonbons

### COCKTAIL APÉRITIF - BOISSONS

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

Bar à vins rouge et blanc

Service compris  
(personnel de salle et cuisine, jusqu'à 3h00)

### ATELIERS CULINAIRES 4 au choix

Animation foie gras poêlé, chutney de figues et petits toasts  
Animation risotto, champignons avec pointe d'asperge, artichaud, parmesan  
Animation tartinades : tapenade d'olive, crème de chèvre ciboulette, mousseline de lentilles corails  
et tomates séchées  
Animation sandwich falafel : pain pita, houmous, sauce au yaourt, crudité  
Animation découpe de makis, sushi et sashimi  
Animation découpe de jambon cru, toasts; beurre de truffes, cornichon, roquette et tomates  
séchées  
Animation découpe de saumon, blinis, tarama, tzatziki, citron caviar et beurre d'algues  
Animation wok de gambas et légumes croquants

## MENU DEGUSTATION

Cocktail 8 pièces et 1 animation culinaire & Dîner assis (entrée, plat, fromage et dessert)

### COCKTAIL APÉRITIF

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

### PIECES COCKTAILS

Mille feuilles de chèvre et figues  
Macaron de foie gras aux fruits rouges  
Tomate cerise enrobée aux graines de sésame  
Sucette de fromage à la pistache  
Tortilla au butternut et huile de persil

### FRAÎCHEURS

Crevettes en dentelles  
Wrap de Saumon  
Gazpacho de saison

### 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  
VERRINES

Tartare de thon, chantilly et framboise  
Verrine de tartare de légumes et chèvre frais  
Tartare de Saumon à la mangue  
Verrine avocat surimi

Mousseline de courgette, éclats de noisettes  
Verrine poire caramélisée, chantilly et noix

### 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

### COCKTAIL APÉRITIF

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

### ENTRÉE (au choix)

Tatin de tomate et sa mozzarella fondante  
Cromesquis de reblochon  
Crème catalane au poivron et chorizo  
Velouté de haddock

### PLAT (au choix)

Joue de boeuf aux quatre épices et ses pommes de terre fondantes  
Filet de sandre sauce champagne, crème d'asperge  
Suprême de volaille sauce aux cépes et polenta crémeuse  
Risotto chèvre miel et noisettes concassées

### FROMAGE

Pointe de brie et mesclun de salade

### DESSERT

Entremets en escalades ou buffet de mignardises

### Ce menu inclut

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, café

thé et café (servis à discrétion)

Le personnel de salle et de cuisine dont un maître d'hôtel jusqu'à 3 heures du matin

## DANSEZ !

Notre prestataire DC Son & Lumière met à votre service une équipe DJ et un matériel de qualité tout en gardant une esthétique (avec différentes options de présentations) qui s'intègre à votre décoration.

**SONORISATION DE VOTRE COCKTAIL AVEC MUSIQUE D'AMBIANCE**

**SONORISATION DE VOTRE SALLE DE RÉCEPTION**

**ÉCLAIRAGE DE LA PISTE DE DANSE AVEC JEUX DE LUMIÈRES**

**ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE DE VOTRE ESPACE** (boîtes à led) **SELON L'ATMOSPHÈRE DÉSIRÉE** (choix thématique couleur...)

**VIDÉO PROJECTEUR ET ÉCRAN**

**ÉCLAIRAGES DE VOS BUFFETS** (2 mâts)

**LE DJ ET L'ANIMATION** (jusqu'à 6h du matin)

Un accompagnement sur mesure du premier rdv au jour J- pour une programmation musicale parfaitement adaptée à vos attentes



### À SAVOIR

*D'autres options supplémentaires sont mises à votre disposition pour faire de votre événement un moment unique (rideau led, fontaines étincelantes, cérémonie, bar à vinyles...)*



## 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	Buffet du monde	Buffet froid	Buffet festif	Barbecue	Cocktail dinatoire	Menu dégustation
Haute saison	103€	106€	115€	122€	131€	136€
Moyenne saison	97€	101€	109€	116€	125€	130€
Basse saison	85 €	88€	96€	103€	113€	*

LOFT						
MENU	Buffet du monde	Buffet froid	Buffet festif	Barbecue	Cocktail dinatoire	Menu dégustation
Haute saison	100€	103€	111€	118€	128€	133€
Moyenne saison	93€	96€	105€	112€	121€	126€
Basse saison	84€	87€	96€	103€	112€	*

KUBILAI						
MENU	Buffet du monde	Buffet froid	Buffet festif	Barbecue	Cocktail dinatoire	Menu Dégustation
Haute saison	120€	124€	133€	141€	151€	156€
Moyenne saison	108€	112€	121€	129€	140€	145€
Basse saison	101€	105€	114€	122€	132€	*

GENGHIS + KUBILAI						
MENU	Buffet du monde	Buffet froid	Buffet festif	Barbecue	Cocktail dinatoire	Menu découverte
Haute saison	96€	99€	108€	115€	124€	129€
Moyenne saison	88€	92€	100€	107€	117€	122€
Basse saison	83€	86€	95€	102€	111€	*

\*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 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 viennoiseries en buffet informel	10€	10€	
Petit déjeuner servi dans un espace à la discrétion du Nomade Lodge entre 8h30 et 11h00 Buffet continental	17€	13€	
Brunch - Salle privative incluse jusqu'à 18h Servi de 11h30 à 14h30	38€	25€	
Extension jusqu'à 18h autonomie	Genghis 1090€	Loft 1090€	Kubilaï 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

Tartes, gateaux ou cakes ( 3 variétés différentes)  
Verrines sucrées (panacotta et son coulis de saison,  
mousse au chocolat, tiramisu...)  
Crêpes et ses accompagnements (nutella, sucre, confiture) Salade de fruits  
Panier de fruits frais  
Céréales

## Les salés

Quiches aux légumes de saison  
Mélange de salades fraîcheurs : tomates mozzarella, salade de quinoa gourmand façon taboulé, salade de pâtes avec olives noires concombre et fêta ,carotte râpé et sa touche de citron  
Planche de charcuterie  
Saucisson secs  
Terrines de campagne (2 variétés)  
Planche de fromage  
Planche de saumon fumée et crème d'aneth  
Pomme de terre sautées aux bacons  
Omelette  
Salade verte

## 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€)*

## SUBLIMEZ

Une solution "clé en main" pour mettre en scène votre espace de réception

Simplifiez vos préparatifs en optant pour les **FORMULES "DECORATION FESTIVE"** du Nomade. Choisissez parmi une sélection de thème et sublimes vos tables avec une décoration complète

Un chemin de table ou centre de table  
Soliflores ou petit contenant  
Une composition florale selon vos couleurs  
Deux menus à choisir parmi une sélection  
Des accessoires lumineux

42€/ Table



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



À SAVOIR

*N'hésitez pas à nous demander notre catalogue pour connaître les 5 thèmes disponibles !*

Contact

07.60.60.20.04

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

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

Personnalisez 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

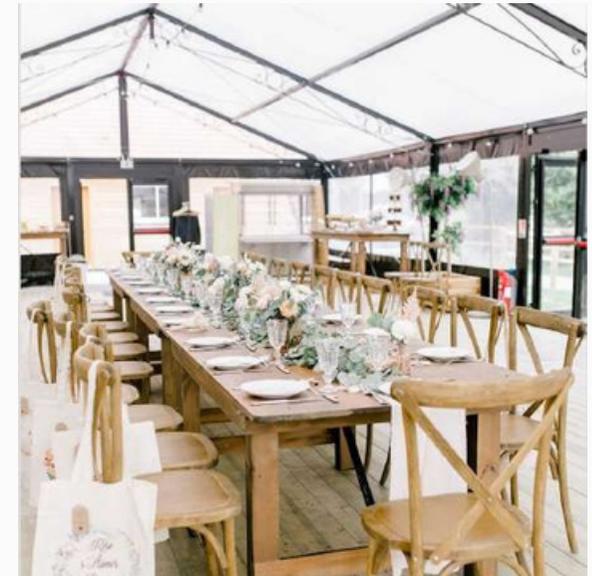
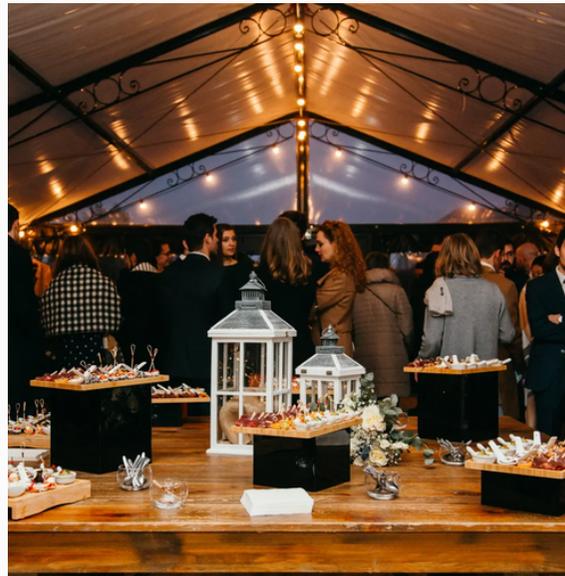
## TOUNDRA

Profitez d'un espace couvert supplémentaire !

Notre grand barnum Toundra de 160m2 esprit verrière, vous est mis à disposition pour vos cocktails par exemple

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

1100€



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

