

FORMULE HIVERNALE

SURPRENEZ VOS INVITÉS !

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 pour la période automne/hiver une offre "clé en main"
Cette formule est valable sur les mois de janvier, février, mars, novembre et décembre.



◆ Respirez ! ◆

La formule hivernale du Nomade Lodge prend en main l'essentiel de votre réception

Elle inclut

LA LOCATION DE L'ESPACE DE RECEPTION
UN ESPACE COUVERT ET CHAUFFÉ POUR VOTRE COCKTAIL
LE MOBILIER TABLES ET CHAISES MAIS AUSSI LA VAISSELLE, LE NAPPAGE...
LE COCKTAIL
LE DINER
L'ANIMATION SONS ET LUMIÈRES (JUSQU'À 6H)
60 COUCHAGES EN CHAMBRES ET EN YOURTES
60 ACCUEILS CAFÉ LE LENDEMAIN 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 160 réceptions par an et a sélectionné pour vous ses meilleurs prestataires.



Nos espaces de réception

"GENGHIS KHAN"

300 m2



- 180 personnes « en banquet »
- Un espace annexe de 110 m2
- Des terrasses
- Privatisation de la cour intérieure

"NOMADE LOFT"

250 m2



- 180 personnes « en banquet »
- Une terrasse devant le petit bois
- Accès et parking séparés du corps de ferme
- Un espace annexe de 60 m2 et Préau en bois

"KUBILAÏ"

160m2



- 80 personnes « en banquet »
- Une terrasse
- 2 mezzanines aménagées en salons privés
- Un espace annexe de 45 m2 et Préau en bois

À SAVOIR

Vous pouvez réunir les espaces Genghis Khan et Kubilaï (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



◆ Dégustez ! ◆

NOMADE TRAITEUR

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

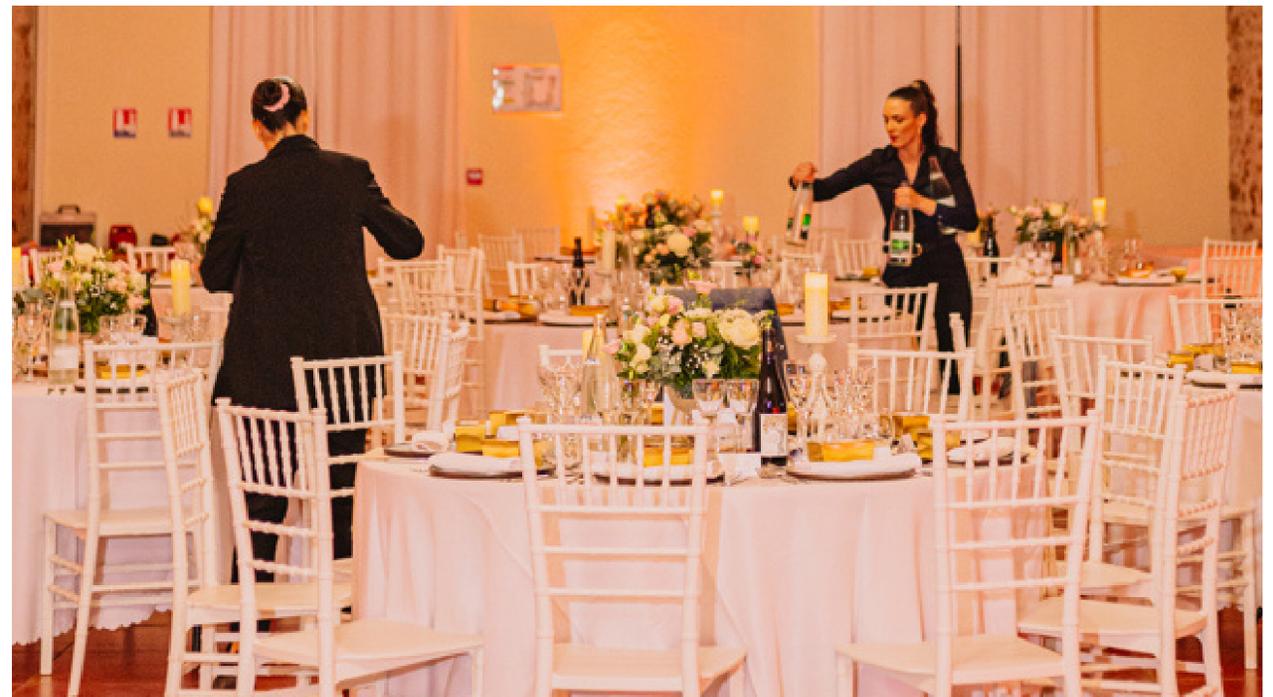
Mathieu et son équipe vous propose un menu qui ravira les papilles de tous vos convives grâce à des produits frais.

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



◆ Dégustez ! ◆



Menu Dégustation

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

COCKTAIL

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

PIECES COCKTAIL

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
Gaspacho 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

ANIMATIONS CULINAIRES (au choix)

Animation Foie Gras poêlé, Chutney de figues
Animation tartines gourmandes
Animation découpe de makis, sushi et sashimi
Animation Wok de gambas et légumes croquants

ENTRÉE

Tarin de tomate et sa mozzarella fondante
Cromesquis de reblochon
Velouté de potimarron et sa crème de marron
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 cèpes et polenta crémeuse
Gnocchi à la patate douce, et pousse d'épinard, gratiné au cheddar
Magret de canard sauce fruits rouges, pomme duchesse de vitelotte **(+4€/p)**

FROMAGE

Pointe de brie et mesclun de salade

DESSERTS

Entremets en escalade ou buffets de mignardises

Nous avons d'autres menus, n'hésitez pas à nous demander notre carte des menus

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



◆ Mise en lumière et dansez ! ◆

Votre salle de réception sublimée par des DJs professionnels

Notre prestataire DC son et lumière met à votre service une équipe de DJ et de matériel de qualité tout en gardant une esthétique

La formule inclut

Sonorisation de votre cocktail avec une musique d'ambiance

Sonorisation de votre espace de réception

Eclairage de la piste de danse avec des jeux de lumière

Eclairage d'ambiance de votre espace (*boîtes LED*) selon l'atmosphère désirée (*choix thématique couleur...*)

Vidéo projecteur et écran

Le DJ et l'animation *jusqu'à 6h du matin*



◆ Dormez sur place ◆

Pour prolonger la fête en toute sérénité et pour éviter que vos invités ne reprennent la route, l'offre hivernale inclue 60 couchages dans nos chambres et nos yourtes traditionnelles mongoles ainsi que l'accueil café du lendemain matin

LE SOIR

60 couchages en chambres et yourtes

Draps fournis

Chauffage et électricité*

Possibilité de prendre plus de couchage selon nos disponibilités au prix de 34 euros par personne

LE LENDEMAIN MATIN

Accueil café servi de 8H30 à 11H00

Café, thé, chocolat, jus d'orange et mini viennoiseries (2/p)



**nos yourtes mongoles sont très bien chauffées et sont conçues pour résister à des températures négatives, en Mongolie les températures en hiver peuvent atteindre au delà des -30°C !*



◆ Nous vous gâtons ! ◆

Le Nomade Lodge et ses partenaires ont décidé de vous faire plaisir !
Avec la formule hivernale nous vous offrons 4 options indispensables à la période.

Accueil vin chaud et chocolat chaud

À l'arrivée de vos convives

Pour un accueil chaleureux !

Fontaine de chocolat

Avec brochettes de fruits et bonbons

Pour finir le repas tout en douceur !

Rideau Led

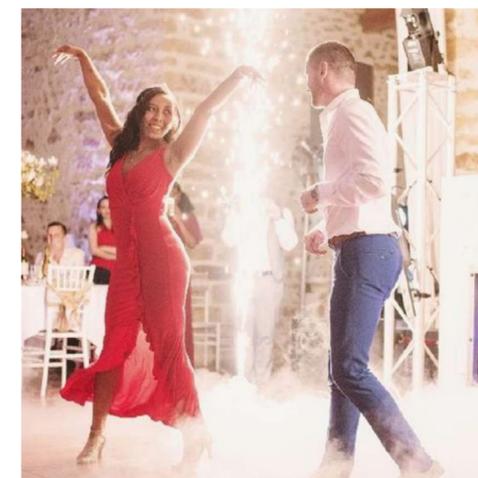
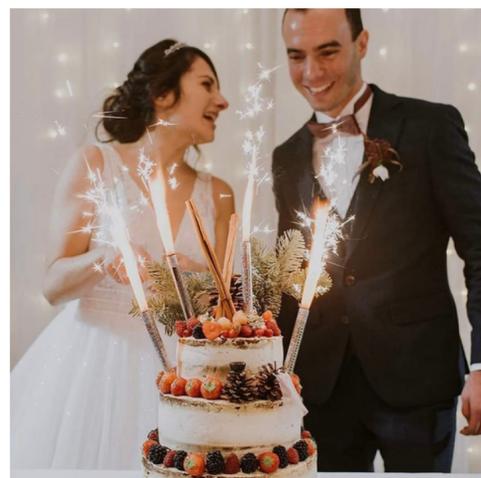
Noir ou blanc (selon nos disponibilités)

Pour une ambiance lumineuse !

Fontaines étincelantes

Idéal pour votre entrée de salle & votre ouverture de bal

Pour faire scintiller les yeux de vos proches !



◆ L'addition ◆

LA LOCATION DE L'ESPACE DE RECEPTION DE VOTRE CHOIX
UN ESPACE COUVERT ET CHAUFFÉ POUR VOTRE COCKTAIL
LE MOBILIER TABLES ET CHAISES MAIS AUSSI LA VAISSELLE, LE NAPPAGE..
L'ACCEUIL VIN CHAUD ET CHOCOLAT CHAUD À L'ARRIVÉE DE VOS CONVIVES *offert*
LE COCKTAIL
LE DINER
LA FONTAINE DE CHOCOLAT AVEC BROCHETTES DE FRUITS ET BONBONS *offert*
L'ANIMATION SONS ET LUMIÈRES (JUSQU'À 6H)
LE RIDEAU LED *offert*
LES FONTAINES ETINCELANTES *offert*
60 COUCHAGES EN CHAMBRES ET EN YOURTES
60 ACCUEILS CAFÉ LE LENDEMAIN MATIN
UN INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ À VOTRE ÉCOUTE AU NOMADE LODGE

9 990 euros

Formule calculée sur 80 convives

L'offre s'adapte à votre nombre d'invité : n'hésitez pas à nous demander un devis personnalisé !



◆ En option

Sublimez !

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.

- 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€/ Table



◆ En option

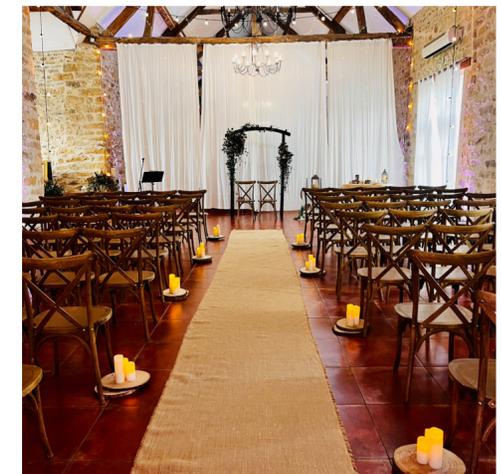
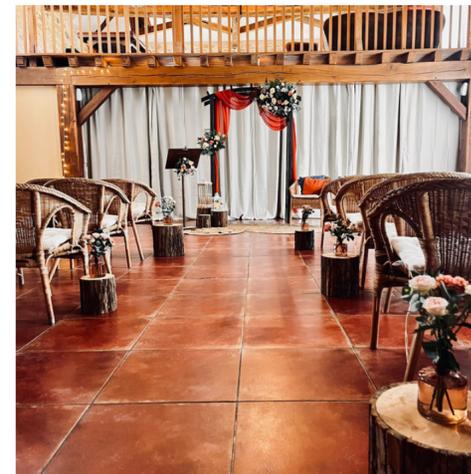
Sublimez !

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...).

- 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



Contact

07.60.60.20.04

reception@nomade-lodge.com



En option

Brunchez !

Le lendemain, optez pour le brunch du Nomade pour vous dégager de tout souci d'organisation et profiter encore de vos invités !

Café, thé, jus d'orange et viennoiseries mis à disposition dès 9h00 en buffet informel pour les «lève-tôt»
Brunch servi de 11H30 à 14H30 - Votre salle est préparée et les tables sont dressées avec un buffet.

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

30 euros / convive au lieu de 38 euros



À SAVOIR

Les produits sont frais et de saison. En conséquence, ce menu n'est pas contractuel et peut être modifié.





Contact

Margot, Margaux & Chloé

07.60.60.20.04

reception@nomade-lodge.com

www.nomade-lodge.com

