

# Ferme du Couvent

## Formules « All Inclusive »

**Nos tarifs inclus la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, le personnel ainsi que toutes les boissons à discrétion (champagne et vins inclus) du début à la fin de la réception.**



## Formules Mariages

---

# Cocktail Croustillant

*10 pièces (6 froides - 4 chaudes)*

## Notre bouquet De saveurs rafraîchissantes

*Billes de mozzarella au basilic et à la tomate  
Crevettes au gingembre et radis noir  
Cuillère de vigne et son coulis de tomate aux xérès  
Rouleaux de radis noir au bleu  
Rouleaux de Parme aux figues*

## Fantaisies de la mer

**Présentées en cuillères chinoises**

*5 variétés selon le marché  
(lotte, crevette, tartare de saumon, fricassé de fruit de mer, etc)*

## Mini-croques-en bouche salés

*Assortiment de petits canapés*

## Délices des Hauts Atlas

*Tajine au tarama - Tajine de caviar d'aubergines - Tajine de tapenade  
accompagnées de toasts grillés*

## Pains scandinave assortis

## Petites passions chaudes

*Escargotines  
Pilon de poulet au paprika  
Feuilletés saucisses  
Soufflés au fromage  
Pruneaux au bacon  
mini-feuilletés assortis*

*Samoussas aux mille saveurs*

**Assortiment de Softs et boissons**

*Coca-cola – Perrier - Jus d'orange -Jus de pamplemousse  
Eau minérale*

**Dîner de Mariage  
Croustillant**

*Foie gras du sud-ouest et sa confiture d'oignons  
Accompagnée de sa brioche chaude*

*Ou*

*Mille feuille de rouget en tapenade  
Et son coulis de sauce aigre douce*

*Ou*

*Petite salade fraîcheur de crevettes et légumes confits*

*Ou*

*Ballotine de saumon aux fines herbes*

*Ou*

*Délicieux petit pavé de foie gras en feuillantine*



*Filet de rumsteck sauce forestière*

*Ou*

*Fondant de volaille aux saveurs du Périgord*

*Ou*

*Aiguillette de canard sauce poivre vert*

*3 légumes au choix à déterminer*

*Petit pain boule*

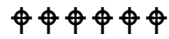


*Assiette trois fromages  
Et le bouquet de salade de saison*

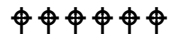


*La pièce montée des mariés  
3 choux par personne*

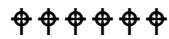
Où  
*1 chou par personne ainsi que buffet de desserts assortis*



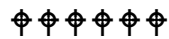
*Eaux minérales plates et gazeuses Café*



*Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie*



*Personnel de service inclus pour la prestation*



**Prix par personne TTC**  
**Voir tableau Formules All inclusive**

*NOS TARIFS INCLUS la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception*

**Cocktail Croustillant**  
*Prix par personne : 25.00 Euros TTC*  
*Invités présente uniquement au cocktail*

# Cocktail Toque

*10 pièces (6 froides - 4 chaudes)*

## **Notre bouquet de saveurs rafraîchissantes**

*Perles de fête, pistache et raisin  
Crêpe de caviar et aubergine  
Rouleaux de choux vert, beurre paprika, crevette et saumon fumé  
Roulés daycon, carottes, ciboulette et poireaux  
Roulés de saumon fumé et concombre  
Roulade de betteraves, viande de grison  
Tonnelet de pommes de terre aux œufs de saumon  
Figue ricotta et menthe  
Mille feuille de jambon, mascarpone  
Pain d'épices maison au conté  
Pain d'épices maison au foie gras*

## **Fantaisies en cuillères chinoises**

*Guacamole et crevettes  
Dès de rainette et foie gras  
Asperge, viande des grisons  
Poireaux, ricotta  
Julienne de légumes*

## **Assortiment de mini-brochettes**

*Tomate et mozzarella  
Spirale de crêpe au saumon  
Pommes granny et filet doré  
Billes de melon en filet doré  
Mozzarella, parme  
Ananas et jambon blanc  
Parme, conté, mascarpone*

## **Délices des Hauts Atlas**

*Tajine au tarama - Tajine de caviar d'aubergines - Tajine de tapenade  
accompagnées de toasts grillés*

## **Notre cascade de verrines**

*Guacamole, tomate, coulis Saint Jacques  
Courgette en dé, menthe, bille de melon  
Gaspacho, concombre, betterave, poivrons, oignons, tomates, persil*

## **Petites passions chaudes**

*Escargotines  
Pilon de poulet au paprika  
Feuilletés saucisses  
Soufflés au fromage  
Pruneaux au bacon  
Mini-feuilletés assortis  
Samoussas aux mille saveurs  
Mini tapas assortis*

## **Assortiment de Softs et boissons**

*Coca-cola - Perrier  
Jus d'orange - Jus de pamplemousse  
Eau minérale*

# Dîner de Mariage

## 1 Toque

◆◆◆◆◆

*Plancha de Saint-Jacques et son écume de corail au coulis de safran (2€supp)*

*Ou*

*Fricassé de gambas concassées de tomates polenta*

*Ou*

*Salade périgourdine au foie gras*

◆◆◆◆◆

*Roti de canard et sa sauce au miel*

*Ou*

*Fondant de pintadeau farci sauce Rouennaise*

*Et petits légumes*

*Ou*

*Carré d'agneau désossé au basilic*

*Et son enflammé de thym*

*Petit pain opéra*

◆◆◆◆◆

*La ronde des trois fromages sur pain de campagne*

*Et le bouquet de salade de saison*

◆◆◆◆◆

*Buffet de desserts assortis*

*Fondant au chocolat – entremet framboise*

*Tarte assorties – Cassonade de poire caramel*

*et*

*La pièce montée des mariés*

*2 choux par personne*

◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆

*Eaux minérales plates et gazeuses*

*Café*

◆◆◆◆◆

*Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie*

◆◆◆◆◆

*Personnel de service inclus pour la prestation*

◆◆◆◆◆

**Prix par personne TTC**  
**Voir tableau Formules All inclusive**

***NOS TARIFS INCLUS la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception***

### **Cocktail Toque**

*Prix par personne : 25.00 Euros TTC*

*Invités présente uniquement au cocktail*



# Cocktail Toque

+

## Dîner de Mariage

### 2 Toques

◆◆◆◆◆

*Noix de Saint-Jacques sous croûte de beurre*  
*Aux asperges vertes*  
*Ou*  
*Croustillant d'écrevisse sur coulis de basilic sauce vierge*  
*Ou*  
*Tatin de foie gras et son jus réduit de porto et compote*

◆◆◆◆◆

*Fondant de volaille et sa dariole de cèpes*  
*Ou*  
*Noix de veau et sa sauce normande*  
*Ou*  
*Suprême de pintade aux trompettes et Médoc*

*Petit pain opéra*

◆◆◆◆◆

*La ronde des trois fromages sur pain de campagne aux noix*  
*Et le bouquet de salade de saison*

◆◆◆◆◆

*Buffet de desserts assortis*

*Fondant aux trois chocolats – Entremet framboise*  
*Tarte aux fraises et multi fruits – Cassonade poire caramel*  
*et*  
*La pièce montée des mariés*  
*2 choux par personne*

◆◆◆◆◆

*Eaux minérales plates et gazeuses*  
*Café*

◆◆◆◆◆

*Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie*

◆◆◆◆◆

*Personnel de service inclus pour la prestation*

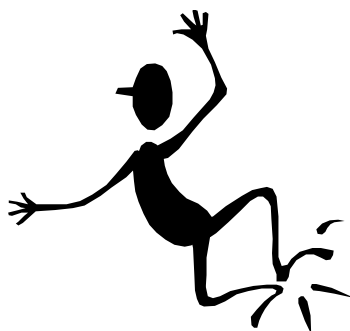
◆◆◆◆◆

**Prix par personne TTC**  
**Voir tableau Formules All inclusive**

***NOS TARIFS INCLUS la salle, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, et toutes les boissons à discrétion (champagne inclus) du début à la fin de la réception***

**Cocktail Toque**

*Prix par personne : 25.00 Euros TTC*  
*Invités présente uniquement au cocktail*



## **Menus Enfants**

*Servi entre 3 ans et 12 ans*

### **Menu**

---

Crudités variées

Ou

Assiette de charcuterie

Escalope de volaille

A la crème- Pâtes

Mousse chocolat

Boissons

## **Tarification par enfant : 25 Euros**

*Incluant le cocktail, le matériel, le service, le buffet de dessert adultes*

*VALABLE POUR LES INTERVENANTS*

# Ferme du couvent

## Tarification Mariage Formules All Inclusives

<b>15 mai au 30 septembre hors Aout</b>	Vendredi	Samedi	Dimanche
De 60 à 85 personnes	125€	135€	125€
De 86 à 115 personnes	115€	125€	115€
De 116 à 150 personnes	105€	115€	105€
90€ au delà de 150 invites par personne supplémentaire.			

<b>1 avril au 15 Mai, octobre et Aout</b>	Vendredi	Samedi	Dimanche
De 60 à 85 personnes	115€	130€	115€
De 86 à 115 personnes	110€	120€	110€
De 116 à 150 personnes	100€	110€	100€
80€ au delà de 150 invites par personne supplémentaire.			

<b>Nov/Déc./jan/février/Mars</b>	Vendredi	Samedi	Dimanche
De 60 à 85 personnes	100€	125€	100€
De 86 à 115 personnes	95€	115€	95€
De 116 à 150 personnes	90€	105€	90€
70€ au delà de 150 invites par personne supplémentaire.			

Cette tarification correspond à la formule croustillant, rajouter 5€ pour la formule Toque et 10€ pour la formule Toque 2.

La formule comprend, les table, les chaises, les tables de buffet, Sonorisation, éclairage intérieur (dance floor) et extérieur, 1 ordinateur pour projection.

Régisseur présent durant toute la durée de la Réception.

Nettoyage de la salle.

Espace traiteur.

Chauffage et électricité.

**DJ** : Professionnel qui s'adaptera à vos demandes musicales.

### **Boissons :**

Open bar comprenant toutes les boissons (eau, jus de fruit, cocktail sur demande, champagne, vin, alcool fort etc..), la verrerie, les buffets ainsi que les serveurs durant la réception.

### **Traiteur :**

Formule incluant le cocktail apéritif 10 pièces par personnes (6 pièces froides salées+4 pièces chaudes salées), entrée, plat, fromage, dessert et pièce montée à déterminer selon les formules ainsi que tout le personnel (1 serveur pour 20 personnes).

Fin de réception 4h00 du matin.

Mise à disposition de 4 tonnelles en cas de pluie le jour du mariage.

**Option Brunch : 50€ par personne pour un minimum de 50 personnes ou location de salle à 1200€**

**Acompte de réservation : 33 %, second acompte 34%, et le solde 10 jours avant le jour J.**