

Les Formules “ Festive du Nomade-Lodge ”

DES MOMENTS DE BONHEUR EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Organiser votre réception privée sur mesure dans un espace du Nomade lodge avec restauration, éclairage, animation musicale (DJ) et décoration.

A 45 minutes de Paris, le Nomade-Lodge est un ancien corps de ferme du 17e siècle qui a été entièrement réhabilité en salles de réception sur 8 hectares en lisière de forêt de Villefermoy. Plus de 170 hébergements sous nos hébergements atypiques et nos chambres colorées permettent à vos convives de prolonger la fête le lendemain.





“Gengis Khan”

300 m²



- 180 personnes « en banquet »
- 250 personnes « en cocktail »
- Environ 72 couchages à disposition
- Des terrasses

- Une grande cour intérieure pour votre cocktail
- Un espace annexe de 110 m² (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

“Nomade Loft”

250 m²



- 180 personnes « en banquet »
- 250 personnes « en cocktail »
- Environ 58 couchages à disposition
- Une terrasse devant le petit bois

- Accès et parking séparés du corps de ferme
- Un espace annexe de 60 m² et Barnum (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

À SAVOIR

Vous pouvez réunir les espaces Genghis Khan et Kubilaï (460 m²)

“Kubilai”

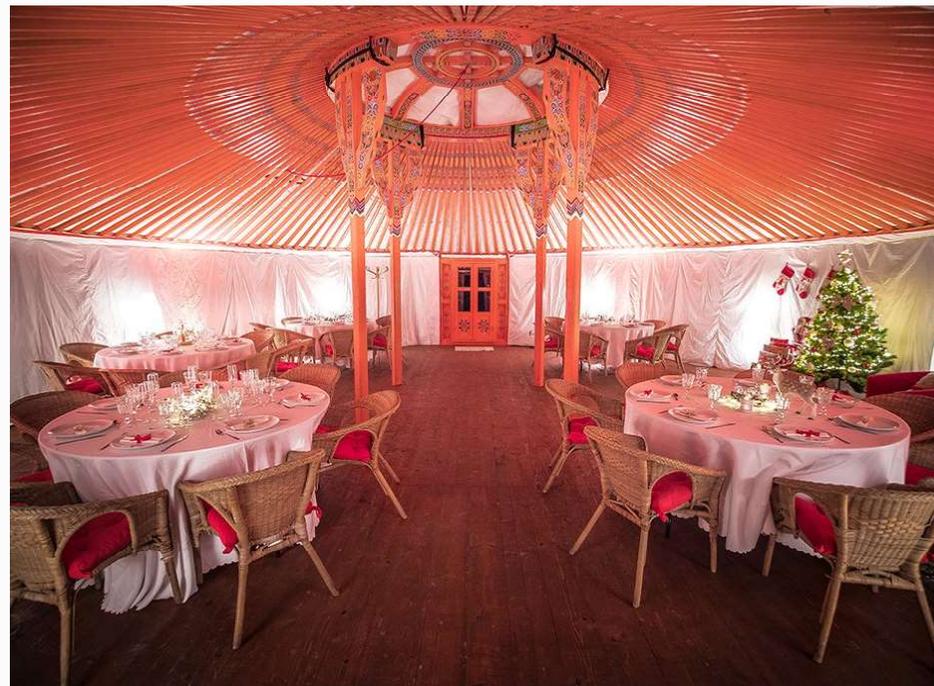
160 m²



- 80 personnes « en banquet »
- 100 personnes « en cocktail »
- Environ 38 couchages à disposition
- Une terrasse pour votre cocktail
- 2 mezzanines aménagées en salons privatifs
- Un espace annexe de 45 m² et Barnum (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)

“La yourte du grand Khan”

80 m²



- 50 à 55 personnes « en banquet »
- 65 à 70 personnes « en cocktail »
- Environ 30 couchages à disposition
- Grande terrasse avec barnum pour cocktail (pour vos cocktails en cas de pluie et/ou espace enfants)
- Un chalet « office traiteur »

À SAVOIR

Vous pouvez réunir les espaces Genghis Khan et Kubilai (460 m²)

MENU 1

Les Petits Buffets du Monde

Plats et animations uniques à thème pour vos réunions de familles, fêtes, anniversaires ou autres
25 personnes minimum

ESPAGNE

8 pièces par personne

Cocktail Sangria

Paella

Fromage

Buffet de tartes et gâteaux

MAROC

8 pièces par personne

Cocktail au choix . Graines salées et olives

Couscous

Fromage

Petits gâteaux marocains

ANTILLES

8 pièces par personne

Cocktail Planteur

Boudins et accras

Colombo de poulet ou porc

Fromages

Salade de fruits et gâteaux

BRETAGNE

8 pièces par personne

Cocktail Kir

Un maitre d'hôtel confectionne les crêpes
salées et sucrées devant vous

Différentes garnitures

LA MONTAGNE

8 pièces par personne

Cocktail Kir

Tartiflette et salade verte

Buffet de tartes et gâteaux

Détails des pièces de cocktail

Plateau de fraîcheurs et canapés : brochette tomate mozzarella, magret
ananas, blinis tarama, saveur aux noix (pain aux noix mousse de
concombre et noix) griotte au foie gras(pain d'épice foie gras griotte)

Petits fours chauds

(quiches saumon, pizzas, bouchée fromage, feuilleté saucisse, accras,
croissant à l'emmental)

Ce menu inclut

Pain et 1/4 de vin (rouge et blanc) par personne

Eaux minérales et gazeuses

Café & thé

Service compris jusqu'à 1 heure du matin

Vaisselle et nappage

MENU 2

»»»»»» Buffet Festif ««««««

Cocktail 8 pièces, Entrées & Dîner en buffet (entrée, plat, fromage, dessert)

Cocktail

8 pièces par personne

Kir ou Soupe Champenoise

Plateau de fraîcheurs et canapés :

Brochette tomate mozzarella

Magret ananas

Blinis tarama

Saveur aux noix

(pain aux noix mousse de concombre et noix)

Griotte au foie gras

(pain d'épice foie gras griotte)

Petits fours chauds

(quiches saumon, pizzas, bouchée fromage, feuilleté saucisse, accras, croissant à l'emmental)

Les Entrées

Salade de pâtes fraîches méditerranéennes

(pâtes fraîches, tomates confites et basilic)

Saumon entier et ses langoustines

Salade de queues d'écrevisses au foie gras arrosée de vinaigre Balsamique et sa poire William

Salade Rocamadour

(Salade verte, boule de melon, tranche de Bayonne)

Viandes Froides & Accompagnements

Gigot d'agneau

faux filet de bœuf

Taboulé et salade verte

OU

Plat Chaud en Buffet

+ 3€ en remplacement des viandes froides et accompagnements

1 AU CHOIX

Médailillon de veau aux morilles

Fondant de pintadeau à la normande

Gigot de canard au poivre vert

Curry de poulet

Gratin de pomme de terre ou Riz ou Fagot d'haricots vert
ou Julienne de légumes

Plateau De Fromages

Dessert

Gâteaux

Ce menu inclut

Pain et 1/4 de vin (rouge et blanc) par personne

Eaux minérales et gazeuses

Café & thé

Service compris jusqu'à 1h du matin

Vaisselle et nappage

MENU 3

Le Barbecue du Nomade

Cocktail 8 pièces & Barbecue (fromage, dessert)

Cocktail

8 pièces par personne

Soupe Champenoise et boissons softs

Plateaux pièces chaudes et froides

(Mini burger, mini croquemonsieur, mini hot dog, mini pizzas, mini quiches au saumon, mini croissant au fromage)

Assortiment de saucisson aux différentes saveurs

Assortiment de terrines charcutières

Panier de crudités et sauces

Gaspacho

Barbecue & Accompagnements

Merguez, chipolata, côte d'agneau, brochette de volaille accompagnées de petites pommes de terre grenaille avec une crème fraîche et tomate provençale

Salade verte et salade de pâtes

Légumes grillés
(poivrons, aubergine)

Plateau De Fromages
Notre région ou classique

Fromages Rôtis Au Barbecue

Assortiment De Gâteaux
Notre région ou classique

Ce menu inclut

Condiments Pain

1 bt de vin (rouge et blanc) pour 3 personnes

Eaux minérales et gazeuses

Café & thé

Service compris jusqu' à 1h du matin*

1 maitre d'hôtel pour 40 convives

Vaisselle, nappage et serviettes tissus

Décoration des buffets avec caisses en bois, fleurs champêtres, toile de jute

MENU 4

Le Menu Réception

Cocktail apéritif 12 pièces dont 1 animations culinaires & Dîner assis (entrée, plat, fromage, dessert)

Cocktail

12 pièces par personne

Soupe Champenoise, Ricard, Whisky, Martini, Mojito
Soft, jus de fruits, sodas

Plateau de canapés froids et mini brochettes

Nos cuillères de saumon fumé et sa crème ciboulette,
Millefeuille de betteraves à la mousse de chèvre

Verrines de tartare de saumon, tartare de tomate et chèvre, guacamole et surimi

Plateaux de fours chauds

(Mini burger, mini croques monsieur, mini hot dog, mini croissants
fromages, mini quiche, mini pizza)

Animation foie gras poêlé

Entrée

1 AU CHOIX

Millefeuille aux trois couleurs

(Tartare de tomates, guacamole, émincé de crabe)

Trio de saint jacques sur son rizotto aux champignons et ses fleurs comestibles

Assiette terre et mer

(Foie gras, saumon fumé, jambon de Bayonne, crevette rose)

Tatin de tomate et sa mozzarella accompagné de sa verdure

Soupe de petit pois et sa brochette de saint jacques et bacon grillé

Plat chaud

1 AU CHOIX

Confit de canard

pomme sarladaise, tian de légumes, tomates grappe

Magret de canard sauce chambertin

pomme fruit aux airelles, brochette de pommes de terre grenailles, tomates grappes

Fondant de pintadeau sauce normande

gratin, fond artichaud à la bretonne, tomates grappes

Flan de volaille sauce foie gras

gratin de patate douce et cèleri, tomates grappes, flan de champignon

Filet de bar sauce crustacés

timbaline de riz camarguais, flan de légumes, tomates grappes

Fondant de pintadeau sauce normande

gratin, fond artichaud à la bretonne, tomates grappes

Filet de bœuf sauce morilles

brochettes de pommes de terre grenailles, brochette de tomates, tian de légumes

Buffet de fromages

Notre région ou classique

OPEN BAR SOFT

Buffet de gâteaux & corbeille de fruits

Ce menu inclut

Dîner de dégustation (test) offert

Coordination de la soirée assurée par l'équipe de Patricia (rendez vous en amont pour préparation)

Eaux minérales et gazeuses en verre ainsi que des bouteilles de vin blanc et rouge de bordeaux (château haut guillebot, 1bt/3 pers en tout)

Service compris de 16h à 3h du matin, 1 maitre d'hôtel pour 25 convives (heure sup. 40€ ttc/Maitre d'hôtels), 1 cuisinier pour 80 convives

Le cocktail se compose de boissons soft et alcoolisées. Durée du cocktail de 1h30 à 2h. Prix par personne supplémentaire au cocktail : 14€

Vaisselle, matériel de cuisine, nappage (1 nappe/8 pers). Vous avez le choix de la couleur des nappages tissus

L'open bar soft (coca cola, jus de fruits, eaux minérales et gazeuses, café) est ouvert à partir du fromage jusqu'à la fin de la réception à 3h du matin

»»»» MISE EN LUMIÈRE ET DANSEZ ! ««««

Ces prestations font partie intégrante des formules Festivités

☀️ **Votre espace de réception mis en lumière et animé par un DJ professionnel** ☀️
à votre écoute et à votre service

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

LE DJ ET L'ANIMATION (jusqu'à 4h du matinet 2h00 du matin pour la grande yourte)

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



À SAVOIR

D'autres options supplémentaires sont mises à votre disposition pour faire de votre événement un moment unique (fontaines étincelantes, cérémonie, green party...)

LE CALENDRIER DES SAISONS

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
01					Samedi							
02	Samedi									Samedi		
03				Samedi			Samedi					
04									Samedi			Samedi
05						Samedi						
06		Samedi	Samedi								Samedi	
07								Samedi				
08					Samedi							
09	Samedi									Samedi		
10				Samedi			Samedi					
11									Samedi			Samedi
12						Samedi						
13		Samedi	Samedi								Samedi	
14								Samedi				
15					Samedi							
16	Samedi									Samedi		
17				Samedi			Samedi					
18									Samedi			Samedi
19						Samedi						
20		Samedi	Samedi								Samedi	
21								Samedi				
22					Samedi							
23	Samedi									Samedi		
24				Samedi			Samedi					Samedi
25									Samedi			
26						Samedi						
27		Samedi	Samedi								Samedi	
28								Samedi				
29					Samedi							
30	Samedi									Samedi		
31							Samedi					

Basse saison
 Moyenne saison
 Haute saison

LE LENDEMAIN OU DIMANCHE AUTOUR DU BRUNCH

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

- . 9h : buffet informel pour les « lèves tôt » : café, thé, jus de fruits, et viennoiseries
- . De 11h30 à 14h30 : la salle est dressée avec tables et brunch en buffet.

LE BUFFET BRUNCH DE NOTRE PARTENAIRE

RESTAURATEUR LOCAL

Tartes aux légumes de saison . Grande Salade verte
Taboulé libanais . Grande planche de charcuteries (*chorizo, jambon de pays, rosette, rillettes du Mans en hiver*) . Salades fraîcheurs (*râpé de carottes au citron, tomates persillées mozzarella, concombre,...*) . Grande planche de fromages

BUFFET CHAUD

Petites pommes de terre au bacon . Omelette à l'emmental
Croques monsieur *ou* Nems au poulet *ou* Saumon fumé

BUFFET SUCRÉ

Petits cannelés . Brownies au chocolat
Animation mini-crêpes et ses accompagnements
Salade de fruits frais ou fruits découpés . Grande panier de fruits de saison . Yaourts, compotes

Huile d'olive, vinaigre balsamique, citron
4 sortes de pains aux céréales . Baguettes
Café, thé, chocolat, lait, jus d'orange



Tous nos plats et pâtisserie sont faits maison
Les produits sont frais et de saison
En conséquence, ce menu n'est pas contractuel et Eva peut s'adapter selon les saisons et vos envies

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 boso pour votre brunch (70€)*



Nomade Lodge

un lieu insolite et nature



CONTACT

07 60 60 20 04

reception@nomade-lodge.com

www.nomade-lodge.com

