

Nomade Chic

# La Formule “ Mariage 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 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 150 hébergements en chambres d'hôtes ou sous ses yourtes douillettes de Mongolie.





RESPIREZ !

La formule Mariage du Nomade-Lodge prend en main l'essentiel de votre réception\*



Elle inclut



LA LOCATION DE L'ESPACE DE RÉCEPTION

LE MOBILIER TABLES ET CHAISES MAIS AUSSI LA VAISSELLE, LE NAPPAGE...

LE COCKTAIL

LE DÎNER

UN MAÎTRE D'HÔTEL (jusqu'à 5h du matin)

LA DÉCORATION DE TOUS LES BUFFETS DU TRAITEUR

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 voir sur mesure.*

\*depuis 10 ans, le Nomade-Lodge a organisé avec succès plus de 100 réceptions par an et a sélectionné pour vous ses meilleurs prestataires.

## NOS ESPACES DE RÉCEPTION

### “Gengis Khan”

300 m<sup>2</sup>



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

### “Kubilai”

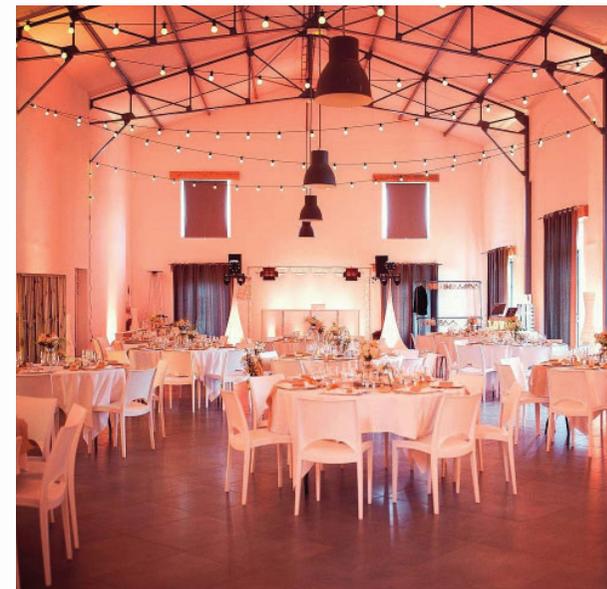
160 m<sup>2</sup>



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

### “Nomade Loft”

250 m<sup>2</sup>



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

#### À SAVOIR

*Vous pouvez réunir les espaces Genghis Khan et Kubilai (460 m<sup>2</sup>)*

PHOTOS DE GENGIS KHAN



PHOTOS DE KUBILAÏ



PHOTOS DU LOFT



»»»»» DÉGUSTEZ ! »»»»»



## Idélice Traiteur



Par sa cuisine raffinée et les saveurs de ses plats, Votre traiteur Idélice saura faire sourire les plus exigeants de vos invités. Rempotez tous les suffrages à l'aide de ce chef tout dévoué à sa passion et au succès de votre réception.

Cette petite entreprise à l'écoute de ses clients a le goût du travail bien fait. Les présentations sur mesure de vos buffets séduiront assurément vos convives.

Idélice, c'est la garantie du fait maison. Toute la nourriture mise à disposition est de la plus grande qualité et fraîcheur.

Nicolas Clément

06 59 87 94 85 - [contact@idelice.fr](mailto:contact@idelice.fr)



*Idélice Traiteur*

# IDE LICE 1

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

## Apéritif

### COCKTAIL APÉRITIF

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

### PIÈCES COCKTAIL

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé  
Mille feuille de foie gras et figues concassées sur pain aux épices  
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais  
Mini blinis de saumon mariné  
Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées  
Banderille de crevette au sésame, tomates et basilic frais

### FRAÎCHEURS

Pincette de gambas et feuilles de menthe  
Wraps de saumon fumé

### CUILLÈRES

Filet de rouget, purée de tomates confites  
Tartare de saint jacques citronné aux herbes fraîches

### VERRINES

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama  
Comptée de courgettes, crème de parmesan, tartare de tomates mondées  
Superposé de purée d'avocats et cocktail de crevettes  
Tartare de saumon frais aux dés de concombres

### NAVETTES

Rillettes de thon au croquant de condiment  
Saumon fumé, graine de pavot, feuille de mâche

### ANIMATION CULINAIRE

Brochette de volaille type Yakitori

## Repas

### ENTRÉE (au choix)

Corolle d'œuf poché au saumon fumé maison ou Prêssé de cabillaud à la purée de tomates confites au basilic ou Tartare de saint jacques citronné, crème de pois à la menthe

### PLAT (au choix)

Confit de canard grillé sauce moutarde  
*et écrasé de pomme de terre au saint marcelin, millefeuille de légumes, tomate grappe.*  
ou Suprême de volaille sauce forestière *et gratin dauphinois, poêlée ardéchoise, tomate grappe.*  
ou Pavé de saumon sauce normande *et riz basmati, flan de courgette, tomate grappe.*

### FROMAGE

Pointe de brie servie avec un mesclun de salade

### DESSERT

Framboisier et 3 chocolats, *décorés avec l'inscription de votre choix.\**  
*\*Option pièce montée en choux ou en macarons (300€)*

## Inclus

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

Château Pellehaut blanc et bordeaux Rouge, Evian et Badoit, café et thé Nespresso (*servis à discrétion*)

Le personnel de salle et de cuisine pour des vacances de 7h dont un maître d'hôtel jusqu'à 5 heures du matin (*1 maître d'hôtel pour 25 à 30 convives et 1 cuisinier pour 50 convives*).

## IDE LICE 2

Cocktail apéritif 10 pièces dont 2 animations culinaires & Dîner assis (entrée, plat, fromage, dessert)

### Apéritif

#### COCKTAIL APÉRITIF

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

#### PIÈCES COCKTAIL

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé  
Mille feuille de foie gras et figues concassées sur pain aux épices  
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais  
Mini blinis de saumon mariné  
Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées  
Banderille de crevette au sésame, tomates et basilic frais

#### FRAÎCHEURS

Pincette de gambas et feuilles de menthe  
Wraps de saumon fumé

#### CUILLÈRES

Duxelle de champignon, filet de caille rôtie  
Tartare de saint jacques citronné aux herbes fraîches

#### PIPETTES

Mi-cuit de thon rouge aux épices  
Saumon mariné à la graine de sésame

#### VERRINES

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama  
Comptée de courgettes, crème de parmesan, tartare de tomates mondées  
Superposé de purée d'avocats et cocktail de crevettes  
Tartare de saumon frais aux dés de concombres

#### NAVETTES

Rillettes de thon au croquant de condiment  
Saumon fumé, graine de pavot, feuille de mâche

#### ANIMATIONS CULINAIRES

Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue  
Brochette de volaille type Yakitori

### Repas

#### ENTRÉE (au choix)

Tian de légumes aux noix de Saint-Jacques safranées et vierge d'agrumes ou  
Foie gras de canard mi-cuit avec duo de confiture d'oignons et figues  
ou Feuilleté de rouget à la tapenade d'olive

#### PLAT (au choix)

Enroulé de poulet jaune farci au champignons sauce morille  
*et gratin dauphinois, poêlé forestière, tomate grappe.*  
ou Moëlleux de veau au jus corcé  
*et écrasé de pomme de terre au saint marcelin, millefeuille de légumes, tomate grappe.*  
ou Filet de cabillaud au parmesan  
*et riz basmati, flan de courgette, tomate grappe.*

#### ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Brie de Meaux, reblochon et chèvre Sainte Maure, *mesclun de salade et noix*

#### DESSERT

Grand fraisier ou framboisier et 3 chocolats, *décorés avec l'inscription de votre choix*  
Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne

### Inclus

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

Château Pella Haut blanc et bordeaux Rouge, Evian et Badoit, café et thé Nespresso (*servis à discrétion*)

Le personnel de salle et de cuisine pour des vacances de 7h dont un maître d'hôtel jusqu'à 5 heures du matin (*1 maître d'hôtel pour 25 à 30 convives et 1 cuisinier pour 50 convives*).

## IDE LICE 3

Cocktail apéritif 12 pièces dont 3 animations culinaires & Dîner assis (entrée, plat, fromage, dessert)

### Apéritif

#### COCKTAIL APÉRITIF

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

#### PIÈCES COCKTAIL

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé  
Mille feuille de foie gras et figues concassées sur pain aux épices  
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais  
Mini blinis de saumon mariné  
Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées  
Banderille de crevette au sésame, tomates et basilic frais

#### FRAÎCHEURS

Pincette de gambas et feuilles de menthe  
Wraps de saumon fumé

#### CUILLÈRES

Duxelle de champignon, filet de caille rôtie  
Tartare de saint jacques citronné aux herbes fraîches

#### PIPETTES

Mi-cuit de thon rouge aux épices  
Saumon mariné à la graine de sésame

#### VERRINES

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama  
Comptée de courgettes, crème de parmesan, tartare de tomates mondées  
Superposé de purée d'avocats et cocktail de crevettes  
Tartare de saumon frais aux dés de concombres

#### NAVETTES

Rillettes de thon au croquant de condiment  
Saumon fumé, graine de pavot, feuille de mâche

#### ANIMATIONS CULINAIRES

Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue  
Brochette de volaille type Yakitori  
Brochette de Gambas au pesto

### Repas

#### ENTRÉE (au choix)

Duo de mi-cuit de foie gras de canard et foie gras poêlé  
*et confiture d'oignons, toast de pain aux figues, fleur de sel.*  
ou Risotto de Champignons aux noix de Saint-Jacques persillées (*servie chaude*) ou  
Raviole d'écrevisse et pointe d'asperge velouté de crustacé (*servie chaude*)

#### PLAT (au choix)

Filet de bœuf sauce foie gras  
*et écrasé de pomme de terre à la truffe, Poêlée à la girofle persillée, tomate confite.*  
ou Mignon de veau sauce vin jaune  
*et pomme de terre grenaille, millefeuille de légumes, tomate confite.*  
ou Filet de bar grillé au beurre de fenouil *et riz basmati aux légumes grillés et berlingot de polenta.*

#### FROMAGE (au choix)

Pointe de brie truffée, *mesclun de salade et herbes, noix concassées.*  
ou Feuilleté de chèvre au miel servi chaud, *mesclun de salade et herbes* ou  
Pomme acidulée au demi Saint Marcellin rôti aux herbes servie chaude

#### DESSERT

Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne,  
*garniture des choux aux parfums de votre choix*  
Grand framboisier et 3 chocolats  
Corbeille de fruits

### Inclus

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

Château Pellehaut blanc et bordeaux Rouge, Evian et Badoit, café et thé Nespresso (*servis à discrétion*)

Le personnel de salle et de cuisine pour des vacances de 7h dont un maître d'hôtel jusqu'à 5 heures du matin (*1 maître d'hôtel pour 25 à 30 convives et 1 cuisinier pour 50 convives*).

## LES ATELIERS CULINAIRES

L'atelier « brochette de volaille façon Yakitori »

L'atelier « foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue »

L'atelier « brochette de noix de Saint-Jacques enrobée de lard fumé »

L'atelier « flambée de crevettes à l'anis aillé »

L'atelier « ravioles fraîches à la purée de tomates confites et ventrèche »

L'atelier « risotto aux écrevisses et pointes d'asperges »

L'atelier « mini filet de boeuf Rossini »

L'atelier « mini panini chèvre ou jambon de pays »



### À SAVOIR

*Idélice traiteur propose également d'autres options : pièces chaudes, corbeille de crudités, trou normand, granité, fontaine de chocolat avec fruits frais...*

—■■■■■ SUBLIMEZ ! ■■■■■—



## Votre salle de réception sublimentée par des DJs professionnels !



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 adéquates 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					
25									Samedi			Samedi
26						Samedi						
27		Samedi	Samedi								Samedi	
28								Samedi				
29					Samedi							
30	Samedi									Samedi		
31							Samedi					

 Basse saison
  Moyenne saison
  Haute saison

## 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

Salade de fruits  
Yaourts nature, fromage blanc  
Pain de campagne, pain aux figues, pain  
aux abricots,  
confiture, miel, nutella, sirop d'érables,  
céréales  
Animation : Crêpes

### Les salés

Terrine de légumes  
Plateau de charcuterie  
Salade verte  
Salade de tomates Mozzarella  
Plateau de fromages  
Animation : omelettes et bacon grillé

### Les boissons

Café  
Thé  
Jus de fruits  
Eau



### 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 bosc pour votre brunch (70€)*



# Nomade Lodge

un lieu insolite et nature



## CONTACT

07 60 60 20 04

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

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

