

Nomade Lodge

LES GRANDES OCCASIONS

Les plus beaux moments se vivent ensemble.



Les plus beaux souvenirs commencent ici.

À seulement 45 minutes de Paris, le Nomade Lodge vous ouvre les portes d'un domaine de caractère niché au cœur de la forêt de Villefermoy.

Ancien corps de ferme du XVII^e siècle, il est aujourd'hui le lieu idéal pour célébrer les grandes occasions : anniversaires, cousinades, baptêmes, départs en retraite ou soirées privées.

Ici, chacun profite pleinement de l'instant... et les plus beaux souvenirs se construisent le temps d'un week-end.



UNE EXPÉRIENCE CLÉ EN MAIN

Et si, pour une fois, vous n'aviez qu'à profiter ?

Au Nomade Lodge, nous imaginons des week-ends où chacun prend le temps de se retrouver. Parce que les plus beaux souvenirs naissent autour d'une grande table, d'un feu de camp, d'une soirée dansante et d'un café partagé le lendemain.



COCKTAIL



DÎNER



SOIRÉE
DANSANTE



HÉBERGEMENT



ACCUEIL CAFE

***Vous profitez,
Nous nous occupons du reste.***

UN ESPACE POUR CHAQUE CÉLÉBRATION

Trois univers, une même envie : réunir ceux qui comptent.



GENGHIS KHAN

Jusqu'à 180 convives

Spacieux & majestueux



KUBILAÏ

Jusqu'à 80 convives

Chaleureux & authentique



NOMADE LOFT

Jusqu'à 180 convives

Lumineux & contemporain

À chacun son espace. À vous d'imaginer la fête.

UNE CUISINE GÉNÉREUSE

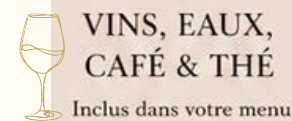
Des produits sélectionnés avec soin, des recettes gourmandes et un savoir-faire **au service de vos plus beaux moments.**



Parce que les plus beaux souvenirs se créent autour de bonnes choses.

COCKTAIL APÉRITIF

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



PIÈCES COCKTAIL

- Mille feuilles de foie gras
- Sucette de foie gras chocolat
- Crevette en dentelle
- Wrap de Saumon
- Gazpacho de saison
- Verrine de tartare de légumes et chèvre frais
- Tosa-Mi de thon rouge, sauce soja
- Navettes garnies au thon ou Saumon fumé
- Tomate cerise enrobée aux graines
- Viande des Grisons, mozzarella
- Verrine avocat et chips de légumes
- Tartare de thon, chantilly et framboise
- Mousseline de courgette, éclats de noisettes
- Verrine poire caramélisée, chantilly et noix

ENTRÉES

- Salade Périgourdine (salade verte, tomates, oignons rouges, magret de canard fumé et gésiers de volaille)
- Salade Rocamadour (salade vert, tranche de jambon sec et chèvre de rocamadour)
- Saumon fumé et crème d'aneth

PLATS CHAUDS (1 CHOIX)

- Volaille fondante, crème de champignons & pommes grenailles rôties
- Poulet façon Thai, lait de coco & citronnelle, riz basmati
- Effiloché de boeuf confit, jus corsé & écrasé de pomme de terre
- Saumon rôti, sauce citronnée, fondue de poireaux et pomme grenailles
- Curry de légumes rôtis au lait de coco & riz basmati
- Risotto crémeux aux champignons parmesan & huile de truffe

Plateau de fromage + salade verte

DESSERTS

Gâteaux, tartes ou entremets

Margot, Margaux & Chloé

07.60.60.20.04

reception@nomade-lodge.com

PLACE À LA FÊTE !

*La musique monte, les lumières
s'allument...
il ne reste plus qu'à profiter*

UNE SOIRÉE QUI VOUS RESSEMBLE

Notre DJ vous accompagne pour créer une ambiance à votre image et faire danser toutes les générations.
De la musique d'ambiance pendant le cocktail jusqu'aux derniers morceaux de la soirée, **profitez pleinement de la fête** :
nous nous occupons du **son, des lumières et de l'animation**.



Sonorisation du cocktail
et de votre espace de réception.



Mise en lumière de la salle
et de la piste de danse.



Une programmation musicale
adaptée à vos envies
jusqu'à 6h du matin.



Vidéoprojecteur
& écran à disposition.

Les meilleurs souvenirs sont souvent
ceux qui se terminent sur la **piste de danse**.

LE CLÉ EN MAIN

l'expérience complète

Profitez pleinement de votre événement
et vivez chaque instant l'esprit léger,
nous nous occupons de tout.

LE FORFAIT CLÉ EN MAIN

5 500 €

POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

Une prestation complète et conviviale pour tous vos moments
de partage : anniversaire, cousinade, fête de famille...

sans vous soucier de l'organisation.

CE FORFAIT COMPREND

LA SALLE

Un espace chaleureux pour accueillir
votre événement en toute convivialité.

LE TRAITEUR

Un menu généreux, préparé avec des
produits de qualité et un service attentif.

LE DJ

Une ambiance sur mesure pour faire danser
toutes les générations jusqu'au bout de la nuit.

2 OPTIONS OFFERTES



CANDY BAR

Un espace gourmand et coloré
pour régaler petits et grands.



FEU DE CAMP

Ambiance chaleureuse autour du feu
et marshmallows grillés pour des
souvenirs inoubliables.

UN CONFORT *au cœur de* LA NATURE

Prolongez les moments partagés
en profitant d'un **hébergement**
chaud au sein du Nomade Lodge.



CHAMBRES & DORTOIRS

Nos chambres doubles, triples, quadruples et dortoirs sont pensés pour allier confort, simplicité et convivialité



Toutes capacités
Chambres doubles, triples,
quadruples, dortoirs...



Linge de lit
inclus



Douches
privatives



Maisons
chauffées / climatisées



NOS YOURTES

Vivez une expérience unique en pleine nature dans nos yourtes authentiques et tout confort. Chaleureuse en toutes saisons, elles offrent une ambiance dépayssante et conviviale



Capacité
6 personnes



Linge de lit
inclus



Douches
communes
individuelles



Chauffées
et climatisées

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE

35 €

PAR CONVIVE

HÉBERGEMENT + ACCUEIL CAFÉ



UN ACCUEIL TOUT EN DOUCEUR
le lendemain matin

Commencez la journée en douceur avec un moment gourmand et chaleureux à partager tous ensemble.



Café



Thé



Jus d'orange



Mini viennoiseries



Nomade Lodge
un lieu insolite et nature

Margot, Margaux & Chloé

07.60.60.20.04

reception@nomade-lodge.com

POUR ALLER PLUS LOIN

Des options gourmandes pour prolonger votre expérience et profiter pleinement de chaque instant.

EN OPTION

LE BRUNCH DU NOMADE

30 € / ADULTE • 25 € / ENFANT

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

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 fraîches : tomates mozzarella, salade de quinoa gourmand façon taboulé, salade de pâtes avec olives noires, concombres et feta, carotte râpée 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 (gazeuses)

LES CONDIMENTS

Condiments : huile d'olive, vinaigre balsamique, citron...
Pain de campagne et baguette



EN OPTION

DÉCO FESTIVE

52 €
PAR TABLE

Une décoration élégante et chaleureuse
pour sublimer vos tables.

INCLUS DANS L'OPTION :

- ♦ 1 centre de table ou chemin de table
- ♦ Compositions florales
- ♦ Accessoires de décoration lumineux
- ♦ Menus
- ♦ Thème à définir parmi une sélection de 5 thèmes aux choix



Chaque détail compte pour faire de votre événement un moment *inoubliable*.



Margot, Margaux & Chloé



07.60.60.20.04

reception@nomade-lodge.com

www.nomade-lodge.com