

La ferme de Pontmoulin



Tarifs Evenements privés **2026**



Un moment inoubliable au coeur de la brie

Le domaine de Lontmoulin

La ferme



180 personnes assises

Hébergements



25 couchages sur site

Prestations



Un service de prestations
complet

Traiteur



Traiteur

Des salles spacieuses, authentiques, pour sublimer vos événements.



Un vaste jardin herboré avec son kiosque pour organiser vos cérémonies laïques



Location du domaine

Notre expérience dans l'art de recevoir et le savoir faire de nos prestataires nous permettent de proposer des packs adaptés à vos besoins, très appréciés par nos clients, permettant une prise en charge complète pour votre réception (Mariage, Baptême, Anniversaire...)



La ferme de Lontmoulin

Salle à votre disposition du *vendredi 9h au dimanche 17h*

Privatisation du domaine (180 personnes maxi)

- Mobilier
- Repas au choix
- Forfait ménage *+100€*
- Privatisation des couchages
- Climatisation

Les couchages





Carifs location

Formule à la carte

Les prestations à la carte permettent de dissocier les services et vous laisser libre choix pour l'organisation: location seule de la salle, choix du traiteur, privatisation du site...

Nos options

Notre expérience dans les réceptions de mariage nous permet de proposer nos prestataires de qualité très appréciés de nos clients (repas, garde d'enfants avec animations, personnel, hébergement, décoration, dj...).

Nos partenaires sont rigoureusement sélectionnés en fonction des attentes de nos clients

Tarifs

Grande salle de reception Week end
vendredi 9h au dimanche 17h

2990€

(+200€ si traiteur extérieur)

Location 24h (sur demande hors week end)

1500€

Menu mariage

78€

Menu enfant

25€

Couchages

jusqu'à 25 couchages
(Nous consulter)

Nos prestataires

Garde d'enfant
avec animations
(avec salle supplémentaire)
A partir de 1200€

DJ

A partir de
1800€

Décoration

A partir de 20€
par invité

Photographe

A partir de
1080€

Ferme de Pontmoulin
Aura evenements

3 rue de pontmoulin 77120 Coulommiers
contact@aura-evenements.fr



Mélanie - 06 14 65 58 71
Céline - 06 62 77 02 72

Notre pack



Menu

Compris déplacement, installation, maître d'hôtel, forfait fermeture

Décoration

Décoration table des mariés et tables invités

Salle de reception

Grande salle de reception capacité 180 personnes



60 personnes

8 870€ ttc

70 personnes

9 850€ ttc

80 personnes

10 830€ ttc

90 personnes

11 810€ ttc

100 personnes

12 790€ ttc

110 personnes

13 770€ ttc

120 personnes

14 750€ ttc

130 personnes

15 730€ ttc

140 personnes

16 710€ ttc

150 personnes

17 690€ ttc

Forfait ménage +100€

Menu enfant à la carte



Nos prestataires



DJ



Animation / vin d'honneur / Sonorisation / fumée / éclairage piste de danse + salle / dj jusqu'à 4h

Photographe



8h / Préparation / couple / mairie / cérémonie / cocktail / famille, amis / 3 posters / 1 livre

Garde d'enfants



Salle supplémentaire / Personnel formé / jeux et activités pour les enfants



N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes complémentaires







Menu 78€



Votre prestation comprend :

Le nappage (nombre et forme à définir), les serviettes, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, le matériel de réchauffe, personnel de 16 h jusque 1h, pain

Vin d'honneur

Ouf de caille revisité sur pic,

Mini choux niçois

Cartelette noix roquefort,

Pince radis blanc mousse betterave

Pic tomate mozzarella,

Pic bœuf Saté,

Bolo de tartare de saumon,

St jacques rôties et fondue de poireaux

Ferrine guacamole tartare de tomate,

Ferrine de betterave et mousse légère,

Mini accras de morue,

Vol au vent aux champignons et parmesan,

Mini cheeseburger

(12 pièces)

Soupe champenoise et punch planteur

Eau plate et pétillante, jus de fruits

En option : Animation chaude ou froide

Minimum de 40 personnes / 8.50€ personne

Foie Gras / Mini Burger / Saint Jacques / découpe de jambon

N'hésitez pas à demander la liste des animations

Repas

Votre entrée froide au choix :

Assiette périgourdine, accompagné de magret fumé, gésier, foie gras sur toast et pignons de pin.

Foie gras de canard chutney de mangue et pain d'épices.

Foie gras de canard maison et saumon fumé au bois de hêtre (chutney de mangue et crème au herbes).

Cartelette mousse de chèvre, chips de magret fumé et tomates séchées.

Duo de tartare de saumon et saumon fumé, crème de mangue et son gressin.

Tartare d'avocat relevée, tomates cerises marinées et vinaigrette à la mangue.



Votre entrée chaude au choix :

Duo de rouget sur petits légumes méditerranéens.
 Dos de cabillaud rôti, poêlée primeur et sauce homardine.
 Paré de merlu, tatin de légumes du soleil et sauce écrevisse.
 Saint-Jacques rôties au curcuma, écrasé de patates douces et beurre nantais.

En option : Trou normand

3.50€/personne

Sorbet citron et vodka
 Sorbet framboise et pétillant
 Sorbet mangue et rhum
 Sorbet poire et alcool poire
 Sorbet pomme et cabrados

Votre plat chaud au choix :

Dos de cabillaud à l'estragon.
 Filet de dorade snacké, sauce dieppoise.
 Magret de canard, sauce miel d'agrumes.
 Longe de veau aux pleurotes.
 Paré de filet de bœuf, sauce périgourdine.
 Suprême de pintade farci aux cèpes, sauce bolet.
 Suprême de volaille, sauce aux écrevisses.



Vos garnitures (2 au choix) :

Ecrasé de patates douces
 Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
 Gratin de choux-fleurs
 Gratin de courgettes gratinées
 Gratin de pommes de terre,
 Poêlée ardéchoise
 Poêlée de champignons frais
 Poêlée de légumes frais de saison
 Pommes façon grenailles
 Risotto aux bolets ou asperges
 Tomates grappe rôties



Assiette fermière au choix :

Trilogie : Cantal, Brie, Chèvre
 Trilogie auvergnate : Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Cantal
 Trilogie normande : Camembert, Pont l'Évêque, Neufchâtel
 Trilogie saroyarde : Tomme, Reblochon, Abondance

Accompagnée de mendiants et jeunes pousses

Buffet de desserts maisons au choix :

Gâteau de mariage, saveur à définir :

Groquant aux trois chocolats

Framboises et pistache

Passion coco

Fraisier (selon la saison)

Pièce montée : 3€ le chou pour un minimum de 120 choux.

Cascade de champagne 70 flûtes :

Un forfait de 70.00€ si le champagne est fourni par le client

OU

Un forfait de 300.00€, champagne Paul Romain, fourni par le traiteur

Menu enfant :

25.00€ par enfant

Amuse-bouche,

Charcuterie ou crudités,

Burger maison OU nuggets OU poulet rôti,

Gratin de pommes de terre OU potatoes,

Dessert au chocolat.



Boissons pendant le repas :

Eau plate et pétillante

Vin blanc chardonnay & Vin rouge puits saint martin

Café / Petits pains individuels

Menu Végétarien :

Légumes Jardinier

Velouté de butternut, graines de courge et artichauts marinées,

Salade antipasti et salafels

Salade de fruit frais

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Repas pour les prestataires

30.00€ par personne

Plateau repas froid

Entrée,

Plat et garniture

Fromages,

Dessert.





Buffet chaud gourmand 45€



3 entrées au choix :

Caviar d'aubergines fumé / tahini / grenade

Melon / jambon sec d'Auvergne / roquette / pesto

Moelleux saumon fumé / fromage frais / estragon

Pannacota de petits pois / fêta / menthe poivrée

Planche de charcuteries affinées

Salade d'endives au bleu d'Auvergne / noix concassées

Tartare de betterave fumée / crème de noix / ciboulette

Tomate anciennes / mozzarella di buffala / pesto de basilic



2 plats au choix :

Filet de cabillaud beurre blanc basilic

Daré de saumon d'Écosse à l'aneth

Rôti de veau forestier

Sauté de poulet au curry et lait de coco

Suprême de volaille fermière fumé / crème d'estrageon / éclats d'amande

2 accompagnements au choix :

Aubergines à la parmesane

Gratin dauphinois

Millefeuille de légumes de saison

Mousseline de patate douce à la vanille

Coûlé de légumes verts

Pommes de terre grenaille persillées aux champignons du moment

Riz basmati aux légumes méditerranéens

Plateaux de fromages affinés :

Comté 12 mois, Bleu d'Auvergne, Chèvre Saint Mair de Touraine

Accompagné d'un assortiment de pains, abricots moelleux et noix

3 desserts au choix :

Assortiment de fruits frais de saison

Brownie aux noix de pécan caramélisées

Crème brûlée catalane à la vanille de Madagascar

Opéra chocolat / café

Panna cotta aux fruits rouges

Tartelette au citron de Sicile





Buffet froid gourmand 45€



3 entrées au choix :

Caviar d'aubergines fumé / tahini / grenade
Melon / jambon sec d'Auvergne / roquette / pesto
Moelleux saumon fumé / fromage frais / estragon
Dannacota de petits pois / fêta / menthe poivrée
Planche de charcuteries affinées

Salade d'endives au bleu d'Auvergne / noix concassées
Tartare de betterave fumée / crème de noix / ciboulette
Tomate anciennes / mozzarella di buffala / pesto de basilic



2 plats au choix:

Rôti de bœuf sauce béarnaise
Roti de veau Vitello Tonnato / câpres / parmesan
Saumon d'Écosse gravlax / aneth / citron vert
Suprême de volaille fermière / mayonnaise tomate

2 accompagnements au choix:

Carottes rôties multicolores / fêta / grenade / citron confit
Lentilles beluga au miso blanc / cébette
Rigatoni / copeaux de parmesan / tomates séchées / pesto rosso
Salade de légumes grillés de saison
Taboulé à l'oriental
Tian de légumes confits



Plateaux de fromages affinés :

Comté 12 mois, Bleu d'Auvergne, Chevre Saint Mair de Touraine
Accompagné d'un assortiment de pains, abricots moelleux et noix

3 desserts au choix:

Assortiment de fruits frais de saison
Brownie aux noix de pécan caramélisées
Crème brûlée catalane à la vanille de Madagascar
Opéra chocolat / café
Danna cotta aux fruits rouges
Cartelette au citron de Sicile



Brunch 45€



Votre prestation comprend :

Le nappage (nombre et forme à définir), les serviettes, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, le matériel de réchauffé, pain

La formule unique :

Minimum de 35 personnes



La partie sucrée :

Mini cookies

Mini muffins

Assortiment de mini madeleines sucrées

Yaourts de saison

Tartes du moment

La partie salée :

Assortiment de salades (3 choix à définir)

Assortiment de charcuterie (3 choix à définir)

Tarte aux poireaux

Quiche lorraine

Animation hot-dog (pain à hot-dog, saucisses, ketchup et moutarde)

Assortiment de fromages : brie, chèvre, tomme et st-Nectaire (+ beurre)

Pain

Les boissons :

Café

Thé

Chocolat chaud



Le nombre de personne doit être confirmé un mois à l'avance et ne peuvent pas être diminué



Nos options

Piel étoilé

350€

Bvrunch / food truck

sur demande

Photobooth

350€

Tonnelles

550€ / 400€

Goodies invités

sur demande

Salle annexe

600€

(cérémonie laïque, garde d'enfant, vin d'honneur...)

Notre réseau de partenaire nous permet de répondre à vos demandes spécifiques



FAQ clé en main

Quand puis-je disposer de la salle ?

Le vendredi à partir de 9h

Le domaine sera t-il privatisé pour ma réception ?

Oui tout le domaine sera privatisé

Ai je le choix du menu ?

Le menu inclus par défaut dans ces tarifs est un menu prédéfini qui peut évoluer selon vos besoins (prix à adapter)

Dois je inclure les enfants au nombre de clés en main pour établir mon devis ?

Non, les tarifs sont calculés pour un nombre d'adultes.

Pour les enfants nous proposons un menu à 25€

Jusqu'à quand le DJ est il compris ?

Du début du cocktail jusqu'à 4h du matin. Vous pouvez bien entendu prolonger, un supplément sera appliqué pour toutes heures supplémentaires

F&Q service traiteur

Quel frais sont à rajouter ?

Dégustation possible dans nos locaux à 40.00€ par personne

Forfait fermeture obligatoire :

Petite fermeture (jusqu'à 70 personnes) à 250.00€

Moyenne fermeture (entre 70 et 140 personnes) à 380.00€

Grande fermeture (au-dessus de 140 personnes) sur demande de devis

Forfait serveur obligatoire à 180.00€ pour 35 personnes

Y'a-il un droit de bouchon ?

Nas de droit de bouchon

