

La ferme de Pontmoulin



Tarifs Evenements privés
2026



Un moment inoubliable au cœur de la brie

Le domaine de Pontmoulin

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 appréciées par nos clients, permettant une prise en charge complète pour votre reception (Mariage, Baptême, Anniversaire...)



La ferme de Pontmoulin

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





DECORATION



Tarifs 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 2990€

vendredi 9h au dimanche 17h (+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)
À partir de 1200€

DJ
À partir de
1800€

Décoration
À partir de 20€
par invité

Photographe
À partir de
1080€



Notre pack



Menu



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

Décoration



Décoration table des mariés et tables invités

Salle de réception



Grande salle de réception 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

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



N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes complémentaires







Menu 78€



Notre prestation comprend :

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

Vin d'honneur

Eufs de caille revisité sur pic,

Mini choux niçois

Tartelette 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

Verrine guacamole tartare de tomate,

Verrine de betterave et mousse légère,

Mini accras de morue,

Vol au vent aux champignons et parmesan,

Mini cheeseburger

(12 pièces)

Soupe champenoise et punch planter

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

Notre 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).

Tartelette 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.
- Pavé de merlu, tatin de légumes du soleil et sauce écrivisse.
- 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 calvados

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.
- Pavé de filet de bœuf, sauce périgourdine.
- Suprême de pintade farci aux cèpes, sauce bolet.
- Suprême de volaille, sauce aux écrivisses.



Vos garnitures (2 au choix) :

Écrasé de patates douces

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Gratin de choux-fleur

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 savoyarde : Tomme, Reblochon, Abondance

Accompagnée de mendiant et jeunes pousses

Buffet de desserts maison au choix :
Gâteau de mariage, saveur à définir :
Proquant 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

Crème / Petits pains individuels

Menu Végétarien :

Légumes Jardinier

Velouté de butternut, graines de courge et artichauds marinées,

Salade antipasti et falafels

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

Pannacotta de petits pois / feta / 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

Pavé 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'estragon / 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

Œuf 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

Tarte 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

Pannacotta de petits pois / feta / menthe poivrée

Planche de charcuteries affinées

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

Cartare de betterave fumée / crème de noix / ciboulette

Tomate anciennes / mozzarella di buffala / pesto de basilic

2 plats au choix :

Rôti de boeuf sauce béarnaise

Roti de veau Vitello Tonnato / câpres / parmesan

Saumon d'Écosse gravlax / aneth / citron vert

Suprême de volaille fermière / mayonnaise tomaté

2 accompagnements au choix :

Carottes rôties multicolores / feta / 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, Fromage Saint Maré 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



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

Ciel étoilé

350€

Brunch / food truck

sur demande

Photobooth

350€

Connelles

550€ / 400€

42 personnes

ou

21 personnes

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 prédefini 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

FAQ service traiteur

Quel frais sont à rajouter ?

Dégustation possible dans nos locaux à 40.00€ par personne

Forsait 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

Forsait serveur obligatoire à 180.00€ pour 35 personnes

Y-a-t-il un droit de bouchon ?

Pas de droit de bouchon

