

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 *+150€*
- Privatisation des couchages
- Climatisation

Les couchages



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
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







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

Dic tomate mozzarella,

Dic 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.
Dorade de cabillaud rôti, poêlée primeur et sauce homardine.
Dorade de merlu, tatin de légumes du soleil et sauce écrevisse.
Saint-Jacques rôties au curcuma, écrasé de patates douces et beurre nantais.

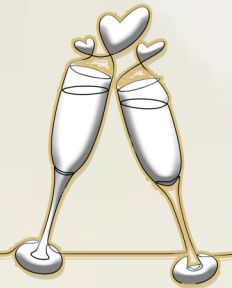
En option : Trou normand

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 :

Dorade de cabillaud à l'estragon.
Filet de dorade snacké, sauce dieppoise.
Magret de canard, sauce miel d'agrumes.
Longe de veau aux pleurotes.
Dorade 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 froid gourmand 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



*Votre vin d'honneur
Ouf de caille revisité sur pic,
Mini choux niçois
Tartelette noix roquefort,
Dinde radis blanc mousse betterave
Dic tomate mozzarella,
Dic 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 planteur
Eau plate et pétillante, jus de fruits*

*En option : Animation chaude ou froide
Minimum de 40 personnes / 10.00€/personne*

*Foie Gras / Mini Burger/ Saint Jacques/découpe de jambon
N'hésitez pas à demander la liste des animations*



Votre buffet de mariage :

*Terrine de campagne,
Saumon bellevue*

*5 Salades au choix,
5 charcuteries au choix,
4 viandes froides au choix*

(Les viandes froides peuvent être remplacées par un plat chaud avec garniture 20.00€/pers)

La ronde des fromages : brie de Meaux, chèvre, St-Nectaire, Camembert et Tomme.



Vos gâteaux :

*Savreur passion 30%,
Savreur framboisier et pistache 30%,
Trois chocolats 40%*

En option : Pièce-montée

*2.50€ le chou / minimum de 120 choux
Sujet à définir*

Cascade de champagne 70 flûtes :

Un forfait de 60.00€ si le champagne est fourni par le client

OU

Un forfait de 290.00€, champagne Paul Romain, fourni par le traiteur

Vos Boissons pendant le repas :

Eau plate et pétillante

Vin blanc chardonnay & Vin rouge puits saint martin

Café / Petits pains individuels

Menu enfant :

Amuse-bouche,

Charcuterie ou crudités,

Burger maison OU nuggets OU poulet rôti,

Gratin de pommes de terre OU potatoes,

Dessert au chocolat.



Menu Végétarien :

Légumes Jardinier

Velouté de butternut, graines de courge et artichauts marinées,

Salade antipasti et falafels

Salade de fruit Frais

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Repas pour les prestataires

Entrée, Plat et garniture, Fromages, Dessert.



Buffet chaud gourmand 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



*Votre vin d'honneur
Ouf de caille revisité sur pic,
Mini choux niçois
Tartelette noix roquefort,
Dinde radis blanc mousse betterave
Dic tomate mozzarella,
Dic bœuf Saté,
Solo de tartare de saumon,
St jacques rôties et fondue de poireaux
Terrine guacamole tartare de tomate,
Terrine 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 / 10.00€/personne*

*Foie Gras / Mini Burger/ Saint Jacques/découpe de jambon
N'hésitez pas à demander la liste des animations*



Votre 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.

OU

Votre entrée chaude au choix :

Duo de rouget sur petits légumes méditerranéens.

Dos de cabillaud rôti, poêlée primeur et sauce homardine.

Daré de merlu, tatin de légumes du soleil et sauce écrevisse.

Saint-Jacques rôties au curcuma, écrasé de patates douces et beurre nantais.



An option : Trou normand
5.00€/personne

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.

Daré 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



Votre assiette fermière au choix :

Trilogie Alexandre : Cantal, Brie, Chèvre

Trilogie auvergnate : Fourme d'Amber, Saint-Nectaire, Cantal

Trilogie normande : Camembert, Pont l'Évêque, Neufchâtel

Trilogie savoyarde : Tomme, Reblochon, Abondance

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)*

OU

Pièce montée de 2 choux par personne / Sujet à définir

*En option : en plus des gâteaux !
2.50€/chou*

*Pièce montée : pour un minimum de 120 choux.
Sujet à définir*

Cascade de champagne 70 flûtes :

Un forfait de 60.00€ si le champagne est fourni par le client

OU

Un forfait de 290.00€, champagne Paul Romain, fourni par le traiteur

Menu enfant :

*Amuse-bouche,
Charcuterie ou crudités,
Burger maison OU nuggets OU poulet rôti,
Gratin de pommes de terre OU pommes,
Dessert au chocolat.*

Nos 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 falafels
Salade de Fruit Frais*

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Repas pour les prestataires

Entrée, Plat et garniture, Fromages, Dessert.





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 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





Nos options

Piel étoilé

350€

Bvvrunch / 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

