

# Formule prestige

Détails et photos sur le site : [www.monmariage4en1.com](http://www.monmariage4en1.com)



## Location de la salle

(au choix parmi notre liste)

Location du vendredi 14h au dimanche 18h, tables, chaises et ménage compris



## 1 — Menu Prestige

### *Cocktail de bienvenue*

12 pièces/personnes

### *Verrines*

Guacamole , tartare de tomate  
Betterave et mousse légère

### *Pic fraîcheur*

Oeuf de caille revisité  
Tomate mozzarella  
Boeuf sate

### *Les Inédits*

Pince radis blanc mousse betterave  
St Jacques Roties et fondue de poireaux  
Cuillère vegetal de tartare de saumon  
Mini choux nicois  
Balancelle de concombre et saumon

### *Pièces chaudes*

Acras de morue  
Vol au vent champignon  
Mini tartelettes noix et roquefort  
Nems legume  
Mini burger

### *Boissons à discretion*

Soupe champenoise  
Punch  
Eau plate et gazeuse  
Coca, jus de fruits

## AVEC

### *1 animation au choix avec chef*

Animation fois gras poêlé  
Foie gras de canard mi-cuit posé sur toasts grillés et pains aux figues

Animation poisson chaud  
Saint Jacques ou gambas poêlés  
Sauce au choix

Animation wok  
Julienne de légumes et émincé de volaille cuit au wok

Animation crêpes salées  
Pâte de blé noir, crêpes faites à l'ancienne accompagnées de gruyère, jambon, œufs, fromage, andouille de Guéméné, steak haché

Animation americaine  
Burger maison

Jambon a la découpe  
Jambon entier

\*\*\*\*

### **Repas servi à l'assiette**

#### *Une entrée au choix*

Foie gras de canard maison, chutney mangue, pain d'épice  
Duo terre/mer (foie gras maison et saumon fumé)  
Salade périgourdine revisitée  
Tartelette mousse d'asperges, chips de magret et Radis  
Tartare d'avocat/crevette sauvage et vinaigre de mangue  
Pavé de merlu sauce écrevisse et sa poêlée méridionale (chaud)  
Duo de filet de rouget au pesto et sa poêlée méridionale (chaud)  
Saint Jacques rotie au curcuma et son écrasé de patate douce (chaud)  
Pavé de cabillaud poêlé sauce homardine (chaud)

#### *Un Plat chaud au choix*

Quasi de veau sauce bolets  
Pavé de filet de boeuf sauce périgourdine  
Magret de canard poire Williams  
Suprême de pintade farci aux cèpes  
Palet de filet de veau aux pleurotes  
Suprême de volaille aux écrevisses  
Dos de cabillaud à l'estragon  
Filet de Dorade snacké sauce dieppoise

#### *2 garnitures au choix*

Gratin de pomme de terre,  
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,  
poêlé ardechoise, Champignons, légumes,  
écrasé de patate douce, risotto, ...

## *Duo de fromages et sa salade mêlée*

Au choix

### *Dessert*

Pièce montée  
(2choux/personne)

*ou*

gateaux maison  
(Au choix)

### *Boissons a discretion*

Eaux minérales plates et gazeuses,  
vins (blanc Chardonnay, rouge puits saint martin)

Café

#### Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 04h
- Nappage, serviettes et vaisselle

#### 2 - DJ

Sonorisation (régie DJ, 2 satellites, caisson de basse, micro HF)  
Éclairages piste de danse (divers effets)  
DJ jusqu'à 4h

#### 3 - Photo

Photographe toute la journée  
Cle USB avec intégralité des photos

#### 4 - Deco

Decoration tables  
Decoration buffets  
Decoration chaises  
Forfait 17€/personne  
Installation incluse



## 5 – **organisation**

Interlocuteur privilégié (Mise en relation, questions, conseils..)

Finalisation organisation J-30

Briefing et mise en place J-1

Régisseur jour J de 16h jusqu'au passage à table (accueil prestataires, accueil invités et mariés, logistique)



# TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 208€/enfants

## SALLES Seine & Marne 77

### Auberge

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 13 150€ TTC  
60 personnes : 14 050€ TTC  
70 personnes : 14 950€ TTC  
80 personnes : 15 850€ TTC  
90 personnes : 16 750€ TTC  
100 personnes : 17 650€ TTC  
110 personnes : 18 550€ TTC  
120 personnes : 19 450€ TTC  
130 personnes : 20 350€ TTC  
140 personnes : 21 250€ TTC

### Château

(de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 27 600€ TTC  
60 personnes : 28 500€ TTC  
70 personnes : 29 400€ TTC  
80 personnes : 30 300€ TTC  
90 personnes : 31 200€ TTC  
100 personnes : 32 100€ TTC  
110 personnes : 33 000€ TTC  
120 personnes : 33 900€ TTC  
130 personnes : 34 800€ TTC  
140 personnes : 35 700€ TTC

### Domaine

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 15 600€ TTC  
60 personnes : 16 450€ TTC  
70 personnes : 17 350€ TTC  
80 personnes : 18 200€ TTC  
90 personnes : 19 100€ TTC  
100 personnes : 19 950€ TTC  
110 personnes : 20 800€ TTC  
120 personnes : 21 700€ TTC  
130 personnes : 22 550€ TTC  
140 personnes : 23 450€ TTC



## Ferme

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 12 800€TTC  
60 personnes : 13 700€TTC  
70 personnes : 14 600€TTC  
80 personnes : 15 500€TTC  
90 personnes : 16 400€TTC  
100 personnes : 17 300€TTC  
110 personnes : 18 200€TTC  
120 personnes : 19 100€TTC  
130 personnes : 20 000€TTC  
140 personnes : 20 900€TTC



## Gîte

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 12 800€TTC  
60 personnes : 13 700€TTC  
70 personnes : 14 600€TTC  
80 personnes : 15 500€TTC  
90 personnes : 16 400€TTC  
100 personnes : 17 300€TTC  
110 personnes : 18 200€TTC  
120 personnes : 19 100€TTC  
130 personnes : 20 000€TTC  
140 personnes : 20 900€TTC



## Grange

(de 50 à 300 personnes)

50 personnes : 14 100€TTC  
60 personnes : 15 000€TTC  
70 personnes : 15 850€TTC  
80 personnes : 16 700€TTC  
90 personnes : 17 600€TTC  
100 personnes : 18 450€TTC  
110 personnes : 19 350€TTC  
120 personnes : 20 200€TTC  
130 personnes : 21 050€TTC  
140 personnes : 21 950€TTC



## Manoir

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 12 350€TTC  
60 personnes : 13 250€TTC  
70 personnes : 14 150€TTC  
80 personnes : 15 050€TTC  
90 personnes : 15 950€TTC  
100 personnes : 16 850€TTC  
110 personnes : 17 750€TTC  
120 personnes : 18 650€TTC  
130 personnes : 19 550€TTC  
140 personnes : 20 450€TTC



## Salon

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 13 950€TTC  
60 personnes : 14 850€TTC  
70 personnes : 15 750€TTC  
80 personnes : 16 650€TTC  
90 personnes : 17 550€TTC  
100 personnes : 18 450€TTC  
110 personnes : 19 350€TTC  
120 personnes : 20 250€TTC  
130 personnes : 21 150€TTC  
140 personnes : 22 050€TTC



## Colombier

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 13 500€TTC  
60 personnes : 14 400€TTC  
70 personnes : 15 300€TTC  
80 personnes : 16 200€TTC  
90 personnes : 17 100€TTC  
100 personnes : 18 000€TTC  
110 personnes : 18 900€TTC  
120 personnes : 19 800€TTC  
130 personnes : 20 700€TTC  
140 personnes : 21 600€TTC



## Moulin

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 12 350€TTC  
60 personnes : 13 250€TTC  
70 personnes : 14 150€TTC  
80 personnes : 15 050€TTC  
90 personnes : 15 950€TTC  
100 personnes : 16 850€TTC  
110 personnes : 17 750€TTC  
120 personnes : 18 650€TTC  
130 personnes : 19 550€TTC  
140 personnes : 20 450€TTC



## Dorgere

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 12 350€TTC  
60 personnes : 13 250€TTC  
70 personnes : 14 150€TTC  
80 personnes : 15 050€TTC  
90 personnes : 15 950€TTC  
100 personnes : 16 850€TTC  
110 personnes : 17 750€TTC  
120 personnes : 18 650€TTC  
130 personnes : 19 550€TTC  
140 personnes : 20 450€TTC



