

Coffret Mariage All-Inclusive

Situé à deux pas du Château de Saint-Germain en Laye, le Pavillon Henri IV, vous ouvre ses portes pour célébrer votre mariage.

Notre hôtel vous propose 300m² de salons de réception, promettant une vue panoramique sur la vallée de la Seine exceptionnelle.

Nos 42 chambres et suites offrent la possibilité de loger vos invités sur place.

Notre équipe commerciale sera ravie de vous faire visiter ce lieu chargé d'Histoire.



Coffret All –Inclusive

189€ TTC par invité en 2019

Pour un minimum de 90 invités adultes – Salons privés avec vue panoramique

Le coffret comprend l'intégralité des prestations ci-dessous :

Cocktail apéritif durant 60 minutes

Champagne Brut Réserve Gounel Lassalle, Whisky, Gin, Porto, Softs, soda et 7 pièces cocktail par invité

Menu Gastronomique

La Pièce Montée : Pyramide de Choux Vanille et feux scintillants

Confectionnée par la pâtisserie Grandin - Deux choux par personne

Une Flûte de Champagne « Gounel Lassalle»

Servie lors du buffet des desserts

Buffet de café, thé et boissons non alcoolisées à l'issue du dîner



Un repas test pour deux personnes

Décoration Florale

1 centre par table et deux centres pour la table d'honneur

Impression de 3 Menus par table

Un Disc-jockey de 19h à 3h du matin

Mise à disposition et installation d'une piste de danse en parquet



Mise à disposition de 11 chambres doubles, pour vos invités

Incluant le Petit Déjeuner Buffet Américain servi au restaurant de 7h à 10h

Mise à disposition de la suite nuptiale des Mariés

Incluant le Petit Déjeuner Buffet Américain servi au restaurant de 7h à 10h

Parking privé de 60 places

Menu

Chef des Cuisines - Monsieur Patrick Käppler
Membre du Collège Culinaire de France

Mise en bouche

Entrées

Gambas Sauvages en Papillote Croustillantes Basilic, Pousses Parfumées à l'Huile d'Argan

Gratin de Homard et Pousses d'Épinard " Façon Thermidor "

Croustillant de Thon, Mariné à l'Huile de Sésame et Gingembre, Pousses de Soja en Salade

Foie Gras de Canard cuit au Naturel, Chutney Mangue, Pain de Campagne Grillé

Plats Principaux

Dos de Canette en Croûte d'Épices Douces, Fruits Rôtis de Saison à la Sève d'Érable

Carré d'Agneau Doucement Cuit au four, Millefeuille de Légumes à la Provençale

Dos de Cabillaud Rôti au Chorizo, Légumes du Moment, Fricassée au Parmesan

Blanc de Bar cuit à la Vapeur de Citronnelle, Ananas aux Écumes Coco-Gingembre

Assiette du Fromager et mesclun (servie à table)

Buffet de desserts

Par exemple : Feuilletine de Chocolat, Saint-Honoré, Vacherin Glacé, Fraisier et Framboisier

Vins

Le forfait vins est inclus sur la base d'une demi-bouteille de vin par invité, blanc et rouge confondus. Eaux minérales à discrétion. Les millésimes & appellations sont susceptibles d'être changés en fonction de la production des fournisseurs.

Chablis Laroche 2014 ou Côtes du Rhône blanc Guigal 2014

Hautes Côtes de Nuits Duband 2012 ou Château Moutinot St Estèphe 2010



Prestations en supplément

Prestation obligatoire : redevance SACEM **100.00€**



Food Ateliers :

Dos de Saumon confit 4 €/pers

Mille-feuille de jambon de Pays sur griffe 4 €/pers



Plateaux Repas staff (DJ, photographe, baby-sitter, etc.) 36 €/pers

Menu enfant (boisson apéritif (hors canapés) et boissons (3 à 12 ans) 29 €/pers



Bouteilles de vin supplémentaire Vin Blanc 30.00 €

Vin Rouge 45.00€

Droit de bouchon 15€/bouteille



Supplément Brunch pour les invités hébergés* 29 €/pers

Supplément Brunch pour les invités non hébergés* 39 €/pers



Chambres supp. (en plus de celles déjà incluses dans le forfait) Tarif sur demande

Lit supplémentaire enfant jusqu'à 12 ans 30 €

Lit supplémentaire adulte 50 €

Lit bébé Offert

Taxe de séjour (par pers. et par nuit) 2,30€

** Si vous optez pour le brunch vous n'aurez pas accès au petit déjeuner*

Vos partenaires dédiés

Inclus dans le Forfait « All Inclusive »

Disc-Jockey	Success Agency	Kévin Quenot	06 30 27 04 81	www.success-agency.fr
Décoration Florale	A La Folie	Laurent Chatel	01 30 61 00 31	Saint-Germain-en-laye
Pièce Montée	Pâtisserie Grandin	Michel Pottier	01 34 51 00 56	www.patisserie-grandin.fr

Contacts utiles

Animations musicales	Osé Événements !	Olivier Sananes	06 09 69 44 03	www.agenceose.fr
Coiffeur Mariage	Visagiste Maquilleur	Franck Provost	01 34 51 33 18	www.franckprovost.com
Reportage Photo	Studio Cohen	Bruno Cohen	09 79 62 23 40	www.studiobrunocohen.com
Reportage Photo		Philippe Fretault	06 80 70 99 24	www.philippefretault.com
Reportage Photo	Studio Hugon	Thierry Hugon	06 63 92 81 61	www.thierryhugon.com
Films biographiques		Françoise Mezzadri	09 83 04 20 52	www.lesfilmsbiographiques.com
Robes de mariées	Perle et Ecrin	Vinciane Velten	09.86.29.49.69	www.perle@maisondemariee.fr
Jazz Trio		Thomas Delor	06 71 24 08 84	www.threewayjazztrio.com
Wedding Cake	Gâteau Création		01 43 34 15 40	www.gateaucreation.fr
Mentaliste Magicien		Nicolas	06 13 23 45 85	www.magiciens.fr
Animations enfants	Club des Baby-Sitters	Alexandra Foret	06 63 13 34 62	www.leclubdesbabysitters.sitew.com
Animations enfants	Lylo Zenfants		06 72 38 66 11	www.lylozenfants.com
Voitures d'Exception	First GT Location	Jérôme Blanche	06 61 71 50 50	www.firstgtlocation.fr
Service Voiturier	Leaving Carservices	Romain Gauthier	06 69 53 80 00	www.leavingcar.com
Plan de table original		Yves Damin	06 09 98 03 63	www.lexposition.fr
Imprimeur	L'Atelier du Faire-Part		01 39 49 06 02	www.atelierdufairepart.fr

Vos contacts privilégiés et dédiés

Camille
commercial@pavillonhenri4.fr
01.39.10.15.07

Anne
commercial2@pavillonhenri4.fr
01.39.10.15.09

www.pavillonhenri4.fr

