



Votre Réception

D'Avril à Octobre 2019



Le Pavillon Henri IV a le panache de ces majestueuses demeures au charme d'antan qui vous invitent à célébrer les moments importants de votre vie privée et professionnelle au cœur de leur belle histoire.

L'immense parc de cette demeure où naquit Louis XIV domine depuis des siècles un panorama exceptionnel.

L'équipe du Pavillon Henri IV vous accueille dans la grande galerie parquetée avec sa cheminée pour votre cocktail et dans l'un des salons panoramiques surplombant la Vallée de la Seine et Paris pour votre déjeuner ou dîner.

Désireux de répondre à vos exigences, nous vous garantissons une prestation de grande qualité adaptée à vos souhaits et à votre budget.

Toute l'équipe du Pavillon Henri IV s'engage à mettre à votre disposition son savoir-faire pour vous satisfaire.

www.pavillonhenri4.fr

Votre Cocktail

Dans la galerie ou dans votre salon privatif

Apéritifs agrémentés de 3 pièces de cocktail maison

<i>Kir vin blanc</i>	6 €
<i>Soft (coca, Schweppes, Orangina)</i>	6 €
<i>Apéritif classique (Martini rouge et blanc, Porto rouge, Pastis)</i>	8 €
<i>Whisky</i>	10 €
<i>Gin, Vodka</i>	11 €
<i>Coupe de Champagne</i>	14 €
<i>Kir Royal (crème cassis, framboise, mûre, pêche)</i>	15 €

Bar Ouvert à discrétion :

*Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Martini Rouge, Porto
Jus de fruits, eaux minérales et sodas*

- *Durée : 30 minutes* 16 € par personne
- *Durée : 1 heure* 25 € par personne
- *Durée : 1h30* 35 € par personne

Pièces de cocktail :

<i>4 pièces classiques</i>	7 €
<i>6 pièces classiques</i>	10 €
<i>4 pièces prestige</i>	11 €
<i>6 pièces prestige</i>	15 €

*Cocktail Sully (10 pièces) 24 €
Dont 4 pièces classiques, 4 pièces prestige, 2 verrines salées*

*Cocktail Roi Soleil (12 pièces) 35 €
Dont 6 pièces prestige, 3 pièces p
Prestige luxe, 3 verrines salées*



Nos pièces cocktail sélectionnées par le chef pour votre événement

Liste non exhaustive donnée à titre indicatif (**notre chef tient compte de vos allergies et restrictions alimentaires**)

Pièces classiques

Gougères jambon
Gougères au fromage
Feuilletés au sésame
Feuilletés au pavot et curry
Accras de morue
Mini quiche saumon épinard
Mini Quiche légumes

Mini quiche champignons
Brochette poulet Soja
Brochette viande des grisons et comté
Mini cake tomates et olives
Mini cake poivrons fromage
Crevettes pomme de terre

Pièces prestiges

Gambas croustillantes au basilic
Huitres (selon saison)
Verrine gaspacho de tomate basilic
Verrine de gaspacho de melon et jambon fumé
Verrine de fondant d'avocat aux aromates

Verrine de tomate et olives Tiaggache
Verrine de tartare de crevettes au curry
Verrine de velouté glacé de concombre et menthe
Navettes à la mousse de foie gras
Navettes au saumon et crème de raifort

Pièces prestiges luxe

Mini Blinis saumon fumé, crème de raifort
Nem de langoustine croustillante
Verrine de mousse de foie gras, confit de griotte
Verrine d'avocat et tourteau aux aromates
Verrine de tartare de homard et mangue

Bonbons de foie gras mendiant
Thon mi-cuit sésame, pequillos et sauce soja
Mini tartine caviar d'aubergine et jambon Iberico

Pièces sucrées

Mini tartelettes de saison (framboise, fraise, citron meringuée, choco-pralin, fruits exotiques)
Verrines (panna-cotta aux fruits, Tiramisu Tradition, Minestrone fruits exotiques, soupe de fruits rouges)
Assortiment de pièces sucrées tout chocolat
Macarons

*** Certains produits ne sont pas disponibles en fonction des saisons**



Menu Collinet

Gambas croustillantes au basilic pourpre, roquette et huile d'argan

Gratin de homard et épinards façon Thermidor

Foie gras de canard rôti, abricots au nectar citron vert et gingembre

Dos de cabillaud en croûte, courgettes spaghettis au pesto

Filet de St Pierre, millefeuille de légumes de Provence, jus aux olives Taggiasche

Dos de canette aux épices, mousseline de carottes à l'orange, sauce bigarade

Assiette de Fromages affinés et Mesclun

Tarte chocolat Jivara et noix de pécan, crème glacée vanille

Riz au lait caramel de sel, tuile chocolatée

Symphonie de desserts au buffet (A partir de 25 convives)

Prix Net : 68 €

*Le choix du Menu est à définir pour l'ensemble des convives
Les prix s'entendent par personne, taxes et services compris*

www.pavillonhenri4.fr



Menu Henri IV

Risotto au vert, grosses langoustines rôties

Tartare de bar au combawa, fondant d'avocats

Œuf parfait, crème d'asperges, lard fermier croustillant.

Barbu poché, étuvée de morilles asperges à la crème

Thon mi- cuit au sésame torréfié, légumes croquants comme un wok

Cœur de filet de bœuf, rösti de pommes de terre et oignons nouveaux, jus court

Assiette de fromages affinés et mesclun aux noix

Barquette crémeux yuzu-citron vert meringué

Framboisier tradition

Symphonie de desserts au buffet (A partir de 25 convives)

Prix Net : 80 €

*Le choix du Menu est à définir pour l'ensemble des convives
Les prix s'entendent par personne, taxes et services compris*

www.pavillonhenri4.fr



Menu Louis XIV

Jarret de veau confit en ravioles, petits artichauts et fèves, jus à la sauge

Salade de homard et mangue, vinaigrette passion

Turbot en crumble de chorizo et noisettes, pommes fondantes, sauce aux câpres

Blanc de bar aux coquillages et jeunes épinards, écume iodée

Filet de veau en croûte feuilletée, étuvée d'asperges (avril à juin),

Fricassée de girolles (juillet à octobre)

Assiette de fromages affinés et mesclun aux noix

Fruits rouges rafraîchis dans un sirop à la menthe poivrée, sorbet yoghourt

Assiette gourmande du Pavillon

Symphonie de desserts au buffet (A partir de 25 convives)

Prix Net : 95 €

*Le choix du Menu est à définir pour l'ensemble des convives
Les prix s'entendent par personne, taxes et services compris*

www.pavillonhenri4.fr



Forfaits Boissons

Tradition à 22 €

Les Vins Blancs

Mâcon Prissé de Fayères
Chardonnay de la Chevalière, Laroche

Les Vins Rouges

Haut-Médoc Victoria II, 2^{ème} vin Château Victoria
Cabardès Château de Pennautier, Lorgèril

30€ la bouteille de vin supplémentaire



Séduction à 32 €

Les Vins Blancs

Pouilly Fumé Ladoucette
Montagny 1^{er} cru « La Grande Roche » Louis Latour

Les Vins Rouges

Bourgogne Hautes Côtes de nuit
Saint-Estèphe Château Moutinot

45€ la bouteille de vin supplémentaire



Valable à partir de 20 personnes adultes

Comprenant 2 verres de vin, 1/2 eau minérale, un café ou thé par personne

Les millésimes et appellations sont susceptibles d'être changés en fonction de l'évolution de nos stocks

www.pavillonhenri4.fr



Menu Enfant

Saumon fumé

Ou

Assiette de charcuterie

Filet de bœuf et écrasé de pommes de terre

Ou

Poisson du marché et tagliatelles fraîches

Moelleux chocolat et glace vanille

Ou

Sorbets et glaces du moment

Prix Net : 29 €

*Le choix du Menu est à définir pour l'ensemble des enfants
Les prix s'entendent par personne, taxes et services compris*

www.pavillonhenri4.fr

Prestation Complémentaire

Vous souhaitez amener votre « Gâteau de célébration »
Un droit de découpe sera facturé **50 euros**

Une liste de prestataires est disponible pour la décoration florale, les marque-place, les plans de table ou pour toutes autres demandes,

Location des Salons

En dessous de 20 adultes payants, la location d'un salon panoramique est facturée à **250 €**.

La location des salons panoramiques pour toute réception avec animation musicale ou soirée dansante est possible à partir de 70 invités adultes.

Le coût est de 2500 €

Comprend la mise à disposition de
12 chambres à l'hôtel avec petit déjeuner buffet de 7h à 10h.

La prestation du DJ n'est pas incluse.

Prestation supplémentaire obligatoire : redevance SACEM 100.00€

L'animation musicale est autorisée sous certaines conditions, elle doit être arrêtée au plus tard à 3 heures du matin (arrêté municipal).

Nous vous informons qu'entre 1h et 3h du matin, nous facturons des heures supplémentaires de 350€/heure.





Hôtellerie



Autrefois résidence de Louis XIV, le **Pavillon Henri IV** propose 42 chambres 4 étoiles avec vue sur le Parc ou la Vallée de la Seine, spacieuses et de très grand confort avec TV écran plat (câble et Canal Plus), minibar, plateau de courtoisie, salle de bain avec bain et/ou douche, sèche-cheveux, coffre-fort, téléphone direct, wifi haut débit (gratuit), et réveil automatique.



Service Commercial

Toute réservation n'est définitivement enregistrée par notre établissement qu'après réception du devis dûment signé, revêtu de la mention « bon pour accord », et accompagné d'un acompte de 60% du montant du devis TTC selon nos conditions générales de vente sur document annexe.

Pour toute information sur les salons et l'organisation de votre manifestation, nous vous invitons à contacter notre service commercial :

Isabelle Armella 01 39 10 15 07
commercial@pavillonhenri4.fr

Anne Malhey 01 39 10 15 09
commercial2@pavillonhenri4.fr

19 rue Thiers
78100 Saint Germain-en-Laye - France
Visite de nos espaces de réceptions sur rendez-vous
www.pavillonhenri4.fr