



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



Cocktail

Dans la galerie ou dans votre salon privatif

Apéritifs

<i>Kir vin blanc</i>	6 €
<i>Apéritif sans alcool</i>	6 €
<i>Apéritif classique (Martini rouge et blanc, Porto, Pastis, Muscat, Suze, Anisé)</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 €

Tous nos apéritifs sont agrémentés de 3 pièces de cocktail classiques

Bar Ouvert à discrétion :

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

➤ <i>Durée : 30 minutes</i>	16 € par personne
➤ <i>Durée : 1 heure</i>	25 € par personne
➤ <i>Durée : 1h30</i>	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 prestige luxe, 3 verrines salées*

Prix nets taxes et service compris



Nos pièces cocktail

Liste non exhaustive donnée à titre indicatif

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



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

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*



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

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*



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

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



Forfaits Boissons

Tradition à 22 €

Les Vins Blancs

Mâcon Prissé de Fayères 2013
Chardonnay de la Chevalière, Laroche 2014

Les Vins Rouges

Haut-Médoc Victoria II, 2^{ème} vin Château Victoria 2009
Cabardès Château de Pennautier, Lorgèril 2013

30€ la bouteille de vin supplémentaire



Séduction à 32 €

Les Vins Blancs

Pouilly Fumé Ladoucette 2012
Montagny 1^{er} cru « La Grande Roche » Louis Latour 2013

Les Vins Rouges

Marsannay 2013 Dominique Laurent
Château Moutinot Saint Estèphe 2015

45€ la bouteille de vin supplémentaire



Valable à partir de 20 personnes adultes

Comprenant 1/3 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



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*



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.

Tarifs hébergement TTC	Tarifs publics 2018
➤ Chambre de Luxe « Vue sur Paris » Salle de bain & Douche séparée	À partir de 161 €
➤ Chambre Privilège Salle de bain et/ou Douche	À partir de 113 €
➤ Chambre Classique « Côté Parc » Salle de bain ou Douche	À partir de 95 €
➤ Lit supplémentaire	-18 ans 30€ et adulte 50€
➤ Petit déjeuner buffet servi en salle de restaurant	20 €
Taxe de séjour 2.65 € par adulte et par nuit	





Prestation Complémentaire

Gâteau de célébration

(Pièce Montée sur demande avec notre partenaire *Maison Grandin*)

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.



La décoration florale, l'impression des menus, les marque-place, les plans de table sont à la charge des organisateurs.

Une liste de prestataires est disponible sur demande.





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 :

*Camille Dupaquier 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