

# 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 300m<sup>2</sup> 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 2020*

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) 2,65 €

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

## Vos partenaires dédiés

### Inclus dans le Forfait « All Inclusive »

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

## 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](http://www.pavillonhenri4.fr)**

