

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 gratuit

Connexion wifi gratuite

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 ou Côtes du Rhône blanc Guigal,

Hautes Côtes de Nuits Duband ou Château Moutinot St Estèphe

Inclus dans le Forfait

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

Isabelle Armella
commercial@pavillonhenri4.fr
01.39.10.15.07

Anne Malhey
commercial2@pavillonhenri4.fr
01.39.10.15.09



*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.*

