

Formule **FIRST**

Détails et photos sur le site : www.monmariage4en1.com



1 - Location de la salle

(au choix parmi notre liste)

Location du samedi 9h au dimanche 4h, tables, chaises et ménage compris

2 - **Menu First**

(Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

8 pièces/personnes (mélange de plusieurs pièces cocktail)

Boissons Soft

Canapés traditionnels

Beurre safrané, saumon mariné, citron vert

Mayonnaise aux herbes, mini cœurs de palmier, capucine

Pain céréales, œuf de caille, tomate cerise

Pain farine de blé noir, filet et mousse de canard, grains de sésame

Pain tomate, Fromage frais, olives noires

Mini crevettes, Alfafa de poireaux

Verrines salées

Tartare de betteraves marinées échalotes, épices, gingembre

Mini ratatouille provençale, chèvre frais, tomates confites, sauce au pesto

Tartare de tomates, Saint Jacques et piment d'Espelette

Brochettes fraîcheur

Duo de tomate cerise et Mozzarella

Filet de canard, pomme Grany caramélisée

Effiloché de saumon fumé, concombre

Pastrami figue moelleuse

Roulé de courgette, marinade d'écrevisses

Les Inédits

Mille-feuille de foie gras

Cornet de légumes crème de chèvre

Sucrine, crème de fourme d'Ambert et noix

Croustades

Cuillère Fantaisie

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce pesto

Tartare de Saint Jacques, vinaigrette passion

Mini club sandwich

Garnis de salades variées, mousse de thon, de saumon, de canard...

Pièces chaudes

Acras de morue

Gougères

Bouchées au fromage

Mini nems

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Croustillant de Saint-Marcelin lyonnais, mesclun à l'huile d'olive vierge
Salade de chèvre chaud gratiné au miel, salade verte, tomates, croûtons
Chaud froid de saumon fumé au bois de hêtre et sa crème d'oseille chaude
Mille-feuille de jambon de Parme, et son pressé de Buffala sur roquette
Assiette de la mer (saumon fumé Pomelos, brochettes de crevettes/ananas, Grappa)
Cassolette de fruits de mer sur fondue de poireaux sauce Chablis
Salade périgourdine revisitée
Carpaccio de saumon fumé au citron vert et ses blinis
Terrine d'écrevisse et Saint-Jacques sauce cocktail

Un Plat chaud au choix

Suprême de volaille crème des bois
Moelleux de bœuf sauce Médoc et poivre de Sehouan
Confit de canard jus réduit
Dos de cabillaud crème de Chablis
Moelleux de dinde sauce crémeuse
Rouelle d'agneau roi au thym

2 garnitures aux choix

Mille-feuille de pomme de terre
Corolle de légumes
Haricot vert
Riz blanc
Flan de légumes
Pressé de pomme de terre à l'huile d'olive
Tagliatelles de légumes
Légumes poêlés
Risotto...

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie et chèvre

Desserts

Croque en bouche en nougatine

ou

Gâteau des Mariés

Eaux minérales plates et gazeuses à discrétion pendant le repas
Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 350€ TTC

3 - DJ

Sonorisation (régie DJ, 2 satellites, caisson de basse, micro HF)
Éclairages piste de danse (divers effets)
DJ jusqu'à 5h



4 – Photo First

Photographe
Album 50 photos 18x24
30 cartes de remerciements
1 agrandissement 30x40
Photos visibles le soir
Mise en ligne sur internet

OU – Déco First

Décoration tables
Décoration buffets
Décoration chaises
forfait maxi 5€/personnes
Installation non incluse



TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte
Tarifs enfants : 25€/enfants

SALLES Seine & Marne 77

Auberge

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 9 100€ TTC
60 personnes : 9 600€ TTC
70 personnes : 10 100€ TTC
80 personnes : 10 600€ TTC
90 personnes : 11 100€ TTC
100 personnes : 11 600€ TTC
110 personnes : 11 900€ TTC
120 personnes : 12 500€ TTC
130 personnes : 13 100€ TTC
140 personnes : 13 700€ TTC

Château

(de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 9 900€ TTC
60 personnes : 10 400€ TTC
70 personnes : 11 000€ TTC
80 personnes : 11 500€ TTC
90 personnes : 12 000€ TTC
100 personnes : 12 600€ TTC
110 personnes : 12 800€ TTC
120 personnes : 13 400€ TTC
130 personnes : 14 100€ TTC
140 personnes : 14 700€ TTC

Domaine

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 8 500€ TTC
60 personnes : 9 000€ TTC
70 personnes : 9 500€ TTC
80 personnes : 10 000€ TTC
90 personnes : 10 500€ TTC
100 personnes : 11 100€ TTC
110 personnes : 11 300€ TTC
120 personnes : 11 900€ TTC
130 personnes : 12 500€ TTC
140 personnes : 13 100€ TTC



Autres nombres sur demande

Ferme

(de 50 à 130 personnes)

50 personnes :	6 900€ TTC
60 personnes :	7 400€ TTC
70 personnes :	7 900€ TTC
80 personnes :	8 400€ TTC
90 personnes :	8 900€ TTC
100 personnes :	9 400€ TTC
110 personnes :	9 700€ TTC
120 personnes :	10 100€ TTC
130 personnes :	10 900€ TTC
140 personnes :	11 500€ TTC



Gîte

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	8 900€ TTC
60 personnes :	9 400€ TTC
70 personnes :	9 900€ TTC
80 personnes :	10 400€ TTC
90 personnes :	10 900€ TTC
100 personnes :	11 400€ TTC
110 personnes :	11 700€ TTC
120 personnes :	12 300€ TTC
130 personnes :	12 900€ TTC
140 personnes :	13 500€ TTC



Grange

(de 50 à 300 personnes)

50 personnes :	9 900€ TTC
60 personnes :	10 400€ TTC
70 personnes :	10 900€ TTC
80 personnes :	11 400€ TTC
90 personnes :	11 900€ TTC
100 personnes :	12 400€ TTC
110 personnes :	12 700€ TTC
120 personnes :	13 300€ TTC
130 personnes :	13 900€ TTC
140 personnes :	14 500€ TTC



Manoir

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes :	8 500€ TTC
60 personnes :	9 000€ TTC
70 personnes :	9 500€ TTC
80 personnes :	10 000€ TTC
90 personnes :	10 500€ TTC
100 personnes :	11 100€ TTC
110 personnes :	11 300€ TTC
120 personnes :	11 900€ TTC
130 personnes :	12 500€ TTC
140 personnes :	13 100€ TTC



Salon

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes :	9 100€ TTC
60 personnes :	9 600€ TTC
70 personnes :	10 100€ TTC
80 personnes :	10 600€ TTC
90 personnes :	11 100€ TTC
100 personnes :	11 600€ TTC
110 personnes :	11 900€ TTC
120 personnes :	12 500€ TTC
130 personnes :	13 100€ TTC
140 personnes :	13 700€ TTC



Colombier

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	8 800€ TTC
60 personnes :	9 300€ TTC
70 personnes :	9 800€ TTC
80 personnes :	10 300€ TTC
90 personnes :	10 800€ TTC
100 personnes :	11 300€ TTC
110 personnes :	11 600€ TTC
120 personnes :	12 200€ TTC
130 personnes :	12 800€ TTC
140 personnes :	13 400€ TTC



Bistrot

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	8 800€ TTC
60 personnes :	9 300€ TTC
70 personnes :	9 800€ TTC
80 personnes :	10 300€ TTC
90 personnes :	10 800€ TTC
100 personnes :	11 300€ TTC
110 personnes :	11 600€ TTC
120 personnes :	12 200€ TTC
130 personnes :	12 800€ TTC
140 personnes :	13 400€ TTC



L'orée du plessis

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes :	8 800€ TTC
60 personnes :	9 300€ TTC
70 personnes :	9 800€ TTC
80 personnes :	10 300€ TTC
90 personnes :	10 800€ TTC
100 personnes :	11 300€ TTC
110 personnes :	11 600€ TTC
120 personnes :	12 200€ TTC
130 personnes :	12 800€ TTC
140 personnes :	13 400€ TTC



Salle communale

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes :	7 200€ TTC
60 personnes :	7 700€ TTC
70 personnes :	8 200€ TTC
80 personnes :	8 700€ TTC
90 personnes :	9 200€ TTC
100 personnes :	9 500€ TTC
110 personnes :	10 000€ TTC
120 personnes :	10 400€ TTC
130 personnes :	11 200€ TTC
140 personnes :	11 800€ TTC



Autres nombres sur demande

Ile des loisirs

(de 50 à 400 personnes)

50 personnes : 8 100€ TTC
60 personnes : 8 600€ TTC
70 personnes : 9 100€ TTC
80 personnes : 9 600€ TTC
90 personnes : 10 100€ TTC
100 personnes : 10 600€ TTC
110 personnes : 10 900€ TTC
120 personnes : 11 500€ TTC
130 personnes : 12 100€ TTC
140 personnes : 12 700€ TTC



SALLES Yvelines 78

Hirondelles

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 10 400€ TTC
60 personnes : 10 900€ TTC
70 personnes : 11 400€ TTC
80 personnes : 11 900€ TTC
90 personnes : 12 400€ TTC
100 personnes : 12 900€ TTC
110 personnes : 13 200€ TTC
120 personnes : 13 800€ TTC
130 personnes : 14 400€ TTC
140 personnes : 15 000€ TTC



Les bonnes joies

(de 50 à 1230 personnes)

50 personnes : 15 900€ TTC
60 personnes : 16 400€ TTC
70 personnes : 16 900€ TTC
80 personnes : 17 400€ TTC
90 personnes : 17 900€ TTC
100 personnes : 18 400€ TTC
110 personnes : 18 700€ TTC
120 personnes : 19 300€ TTC
130 personnes : 19 900€ TTC
140 personnes : 20 500€ TTC



Domaine de fragan

(de 50 à 180 personnes)

50 personnes : 10 900€ TTC
60 personnes : 11 400€ TTC
70 personnes : 11 900€ TTC
80 personnes : 12 400€ TTC
90 personnes : 12 900€ TTC
100 personnes : 13 400€ TTC
110 personnes : 13 700€ TTC
120 personnes : 14 300€ TTC
130 personnes : 14 900€ TTC
140 personnes : 15 500€ TTC



Domaine de mauvoisin

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 15 900€ TTC
60 personnes : 16 400€ TTC
70 personnes : 16 900€ TTC
80 personnes : 17 400€ TTC
90 personnes : 17 900€ TTC
100 personnes : 18 400€ TTC
110 personnes : 18 700€ TTC
120 personnes : 19 300€ TTC
130 personnes : 19 900€ TTC
140 personnes : 20 500€ TTC



Saint-exupery

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 9 900€ TTC
60 personnes : 10 400€ TTC
70 personnes : 10 900€ TTC
80 personnes : 11 400€ TTC
90 personnes : 11 900€ TTC
100 personnes : 12 400€ TTC
110 personnes : 12 700€ TTC
120 personnes : 13 300€ TTC
130 personnes : 13 900€ TTC
140 personnes : 14 500€ TTC



Grand' maison

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 10 900€ TTC
60 personnes : 11 400€ TTC
70 personnes : 11 900€ TTC
80 personnes : 12 400€ TTC
90 personnes : 12 900€ TTC
100 personnes : 15 300€ TTC
110 personnes : 15 900€ TTC
120 personnes : 16 500€ TTC
130 personnes : 17 100€ TTC
140 personnes : 17 700€ TTC



Autres nombres sur demande

Péniche

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	8 100€ TTC
60 personnes :	8 600€ TTC
70 personnes :	9 100€ TTC
80 personnes :	9 600€ TTC
90 personnes :	10 100€ TTC
100 personnes :	10 600€ TTC
110 personnes :	10 900€ TTC
120 personnes :	11 500€ TTC
130 personnes :	12 100€ TTC
140 personnes :	12 700€ TTC



Autres nombres sur demande