

# Formule prestige

Détails et photos sur le site : [www.monmariage4en1.com](http://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 Prestige (Menu personnalisable)

### *Cocktail de bienvenue*

8 pièces/personnes

Soupe champenoise, Punch et boissons Soft

Cocktail de fruits

### *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

Nem au fromage

## AVEC

### *1 animation au choix avec chef*

#### Animation poisson froid

Saumon fumé en découpe, Blinis frais, citron vert sauce ciboulette, échalote, estragon

#### Animation fois gras

Foie gras de canard mi-cuit posé sur toasts grillés et pains aux figues

Lobe de foie gras poêlé

Animation viande chaude

Brochette de bœuf épicé

Brochette de magret de canard fumé, chips fermières

Plancha, sauce béarnaise, poivre bourguignonne, mayonnaise, ketchup

#### Animation poisson chaud

Brochette de poisson blanc et légumes, thon rouge ou espadon en pavé à la plancha

Sauce chinoise et épicée

#### Animation wok

Julienne de légumes et émincé de volaille cuit au wok

#### Animation crêpes salées

Pâte de blé noir, crêpes faites à l'ancienne accompagnées de gruyère, jambon, œufs, fromage, andouille de Guéméné, steak haché

#### Animation Amérique

Tacos

Tapas

Petit hamburger

Hot-dog et oignons frits

Potatoes

#### *Boissons à discrétion*

Soupe champenoise, punch, boissons Soft à discrétion

### **Repas servi à l'assiette**

#### *Une entrée au choix*

Tartare aux deux saumons

bouquet de mesclun à l'huile citronnée

Tulipe croustillante

aux épices envahie de guacamole

Crevette et dorade marinées au citron vert, mikado de tomates, julienne de poivrons multicolores et translucides et son mesclun

Mille-feuille de foie gras

Chutney de figues et sa brioche toastée

Risotto au chorizo

Chips de chorizo, crème de poivrons

Dôme de saumon fumé, crevettes et petits légumes

Crème d'avocat

Filets de rougets, crème de pesto

Risotto au parmesan

Cassolette de crevettes et fruits de mer

### *Un Plat chaud au choix*

Médailon de veau à la sauge  
Suprême de pintade sauce forestière  
Cœur de bœuf au Médoc, au poivre de Sehouan  
Magret de canard rôti au miel et aux épices  
Rôti d'agneau  
Dos de loup sauce vierge  
Filet de dorade beurre citronnée

### *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, vins (blanc, rouge, rosé)  
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 : 380€ 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**

Photographe toute la journée  
Album 170 photos  
80 cartes de remerciement  
3 agrandissements  
Photos visible le soir

#### 5 – **Deco**

Decoration tables  
Decoration buffets  
Decoration chaises  
Forfait maxi 15€/personne  
Installation incluse

#### 6 – **organisation**

Interlocuteur privilégié (Mise en relation, questions, conseils..)  
Briefing J-1  
Régisseur jour J de 16h a 20h (accueil prestataires, accueil invités et mariés, logistique)



# TARIF de la formule par salle

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 18€/enfants

## SALLES Seine & Marne 77

### Auberge

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	12 300€ TTC
60 personnes :	13 200€ TTC
70 personnes :	14 100€ TTC
80 personnes :	15 000€ TTC
90 personnes :	15 900€ TTC
100 personnes :	16 800€ TTC
110 personnes :	17 700€ TTC
120 personnes :	18 600€ TTC
130 personnes :	19 500€ TTC
140 personnes :	20 400€ TTC

### Château

(de 50 à 180 personnes)

50 personnes :	13 500€ TTC
60 personnes :	14 400€ TTC
70 personnes :	15 300€ TTC
80 personnes :	16 200€ TTC
90 personnes :	17 100€ TTC
100 personnes :	18 000€ TTC
110 personnes :	18 900€ TTC
120 personnes :	19 800€ TTC
130 personnes :	20 700€ TTC
140 personnes :	21 600€ TTC

### Domaine

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes :	11 600€ TTC
60 personnes :	12 500€ TTC
70 personnes :	13 400€ TTC
80 personnes :	14 300€ TTC
90 personnes :	15 200€ TTC
100 personnes :	16 100€ TTC
110 personnes :	17 000€ TTC
120 personnes :	17 900€ TTC
130 personnes :	18 800€ TTC
140 personnes :	19 700€ TTC



## Ferme

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 12 300€ TTC  
60 personnes : 13 200€ TTC  
70 personnes : 14 100€ TTC  
80 personnes : 15 000€ TTC  
90 personnes : 15 900€ TTC  
100 personnes : 16 800€ TTC  
110 personnes : 17 700€ TTC  
120 personnes : 18 600€ TTC  
130 personnes : 19 500€ TTC  
140 personnes : 20 400€ TTC



## Gîte

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 12 300€ TTC  
60 personnes : 13 200€ TTC  
70 personnes : 14 100€ TTC  
80 personnes : 15 000€ TTC  
90 personnes : 15 900€ TTC  
100 personnes : 16 800€ TTC  
110 personnes : 17 700€ TTC  
120 personnes : 18 600€ TTC  
130 personnes : 19 500€ TTC  
140 personnes : 20 400€ TTC



## Grange

(de 50 à 300 personnes)

50 personnes : 13 300€ TTC  
60 personnes : 14 200€ TTC  
70 personnes : 15 100€ TTC  
80 personnes : 16 000€ TTC  
90 personnes : 16 900€ TTC  
100 personnes : 17 800€ TTC  
110 personnes : 18 700€ TTC  
120 personnes : 19 600€ TTC  
130 personnes : 20 500€ TTC  
140 personnes : 21 400€ TTC



## Manoir

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 11 300€ TTC  
60 personnes : 12 200€ TTC  
70 personnes : 13 100€ TTC  
80 personnes : 14 000€ TTC  
90 personnes : 14 900€ TTC  
100 personnes : 15 800€ TTC  
110 personnes : 16 700€ TTC  
120 personnes : 17 600€ TTC  
130 personnes : 18 500€ TTC  
140 personnes : 19 400€ TTC



## Salon

(de 50 à 200 personnes)

50 personnes : 13 300€ TTC  
60 personnes : 14 200€ TTC  
70 personnes : 15 100€ TTC  
80 personnes : 16 000€ TTC  
90 personnes : 16 900€ TTC  
100 personnes : 17 800€ TTC  
110 personnes : 18 700€ TTC  
120 personnes : 19 600€ TTC  
130 personnes : 20 500€ TTC  
140 personnes : 21 400€ TTC



## Colombier

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 11 900€ TTC  
60 personnes : 12 700€ TTC  
70 personnes : 13 300€ TTC  
80 personnes : 14 100€ TTC  
90 personnes : 14 900€ TTC  
100 personnes : 15 700€ TTC  
110 personnes : 16 500€ TTC  
120 personnes : 17 300€ TTC  
130 personnes : 18 100€ TTC  
140 personnes : 18 900€ TTC



## Moulin

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 11 300€ TTC  
60 personnes : 12 200€ TTC  
70 personnes : 13 100€ TTC  
80 personnes : 14 000€ TTC  
90 personnes : 14 900€ TTC  
100 personnes : 15 800€ TTC  
110 personnes : 16 700€ TTC  
120 personnes : 17 600€ TTC  
130 personnes : 18 500€ TTC  
140 personnes : 19 400€ TTC



## Dorgere

(de 50 à 150 personnes)

50 personnes : 12 100€ TTC  
60 personnes : 12 900€ TTC  
70 personnes : 13 700€ TTC  
80 personnes : 14 500€ TTC  
90 personnes : 15 300€ TTC  
100 personnes : 16 100€ TTC  
110 personnes : 16 900€ TTC  
120 personnes : 17 700€ TTC  
130 personnes : 18 500€ TTC  
140 personnes : 19 300€ TTC



