



HÔTEL NAPOLEON

★★★

Mariage

La Table des Maréchaux

9, rue Grande – 77310 FONTAINEBLEAU FRANCE
Tél : 01 60 39 50 50 – Fax : 01 64 22 20 87



*Pour cette occasion unique
L'Hôtel Napoléon vous propose son forfait
« Réception de Mariage »
140 € par personne.*

Le forfait comprend :

- Repas gastronomique, boissons comprises (suggestions ci-jointes)
- Location de salon pour le repas et la soirée dansante. Le nombre de salons et de parties communes mis à votre disposition est adapté en fonction de la taille de votre réception (Salons Marie Louise ou Laetitia, Restaurant, Terrasse, « Rotonde », Hall)
- Pour les Mariés, l'hébergement en Junior Suite et le petit déjeuner vous sont offerts.
- Plan de table à votre convenance
- Impression des Menus
- Décoration Florale par le biais de notre prestataire et selon vos attentes.
- Parking
- Location de salle jusqu'à 3 heures du matin (A partir d'une heure du matin, supplément par Maître d'Hôtel de 35 € l'heure)
- Pour vos invités, un prix préférentiels pour l'hébergement et le petit déjeuner vous sera proposé.

Le forfait ne comprend pas :

- L'animation musicale (sonorisation et disc jockey)
- La location du parquet de danse



Repas Gastronomique

Coupe de champagne
Canapés Froids et Amuse-Bouche Chauds
* * *

Mise en Bouche
Ecrasé d'Avocat et Crevettes
Saint-Jacques aux Endives
Soupe de Cresson et Oeufs de Truites
Roulé de Saumon Fumé
* * *

Vol-au-vent d'Escargots au Curry
Beignets de Foie Gras et Confiture de Rhubarbe
Pamplemousse aux Crevettes épicées pousse d'Épinard
Croustade de Langouste aux Poireaux
Croquant d'œufs brouillés aux Truffes
Marbré de Foie Gras aux Figs
* * *

Duo de Saint-Jacques et Gambas à la Provençale
Lotte sauce Bourride et pâtes fraîches
Sandre à la Moelle et sucs de vieux vins
Mousse de Saint Jacques, crème de Crustacés
Dos de Bar rôti à la Badine et Champignons
* * *

Coupe Colonel
Coupe Champenoise
Coupe Normand
* * *

Filet de Bœuf en Croûte de sel, riz façon Rizotto aux champignons
Carré d'Agneau Rôti aux goûts d'ailleurs
Emincé de Veau, caviar d'Aubergine, Polenta et moutarde Violette
Mignon de Porc, jus au Curry, pomme purée
Poitrine de Canard aux Baies de Genièvre et légumes du moment
* * *

Rocamadour rôti aux herbes et fine salade
Tourelle de Poire au Chèvre et miel
Caprice de Joséphine
Assortiment d'Affinés et méléée de salade
* * *

Pièce Montée des Mariés et coupe de champagne
Farandole Gourmande du Pâtissier
(Roulé Myrtilles, crème glacée, cannelé Bordelais, Fondant Chocolat,
Fromage blanc aux fruits rouges)
Mi-cuit Chocolat, coulis d'Orange et crème glacée miel de Rose
* * *

Café et Mignardises
* * *

(Menu unique à choisir pour l'ensemble des convives)

Pour accompagner votre repas, notre Maître d'Hôtel vous propose
Vin rouge: Château Le Fleur Peilhan, Grand Cru Saint Emilion 1999
Mercurey Clos de La Charmée 2000
Vin blanc: Chablis 1^{er} Cru Vaillon 2000

H



Nos Petits Plus

Le Goûter

Forfait à partir de 10 € par personne

Au retour de l'Eglise ou de l'Hôtel de Ville nous vous proposons un goûter pour faire patienter vos convives.

Jus de Fruits, sodas, bières, viennoiseries et pâtisseries maison

L'Open Bar

Forfait à partir de 21 € par personne

Après le dîner, nous vous proposons de mettre en place un open bar pour toute la durée de la soirée dansante.

Jus de Fruits, Sodas, bières, Champagne, Whisky, Digestifs, et boissons chaudes.

Le Brunch

Forfait à partir de 50 € par personne

Pour prolonger ce jour de fête, nous vous proposons un brunch, le lendemain de la fête, à partir de 11h00.

Viennoiseries, Assortiment de Pain, Toasts, Assortiment de Charcuteries et Viandes froides, Saumon Bellevue, Œufs Brouillés, Plateau de Fromage, Yaourts, Fromage Blanc, Céréales, Salade de Fruits, Fontaine de Fruits Frais.

Thé, Café, Vin blanc et Vin rouge, Bières, Jus de Fruits et Champagne.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La réservation devient définitive après le versement d'arrhes représentant 30% du prix total des prestations, 30% un mois avant la prestation et 40% à réception de la facture.

L'Hôtel se réserve le droit d'annuler la réservation si les arrhes ne sont pas réglés.

En cas d'annulation, les arrhes ne sont pas remboursables.

Le nombre définitif de participants doit être confirmé par écrit 10 jours avant la manifestation. Ce nombre servira de base à la facturation.

Le règlement du solde de la prestation est à effectuer 8 jours au plus tard après la manifestation.

* * * * *