



Domaine de la Chesnaie

MARIAGE - RÉCEPTION *"Clé en main"*



Ancienne ferme auberge, réhabilité pour accueillir de grandes occasions, le domaine de la Chesnaie vous accueille dans un cadre champêtre où se côtoient chaume, colombage et verdure.

Situé dans la vallée de l'Andelle, aux portes du Vexin normand, à 30 mn de Rouen et 1h30 de Paris, ce site offre un cadre bucolique à vos réceptions avec son jardin arboré de chênes et marronniers septuagénaires.

Sa grande salle, son four à pain en briques et son parc deviendront le temps de votre séjour une magnifique toile de fond pour immortaliser votre réception.

En prenant le pack clé en main, vous vous libérez du temps et des contraintes liées aux préparatifs.





VOTRE RÉCEPTION "CLÉ EN MAIN"

Le Domaine de la Chesnaie vous propose sa solution "clé en main" avec un accompagnement tout au long de la préparation et de l'organisation de votre événement.

- Total exclusivité des lieux
- Mise à disposition du site jusqu'à 5h00 du matin (fin de la musique à 4h)
- Buffet cocktail
- Repas servi à table (3 menus au choix)
- Vins à discrétion au cours du dîner
- Champagne servi au dessert
- Buffet softs drinks pour la soirée dansante
- Accessoires de décoration pour les tables et buffets
- Personnel de service jusqu'à la fin de soirée





LA DÉCORATION

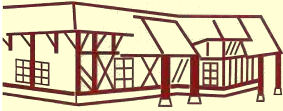
La décoration des tables et des buffets comprend les éléments suivants :

- Housse de chaise
- Chemin de table et noeud de chaises assortis (coloris à choisir)
- Bougies type "chauffe plat" et photophores
- Centre de table miroir ou rondelle en bois
- Vase (boule, martini ou droit)
- Décoration buffet assorti
- Table nappée pour l'urne, livre d'or...

Il vous suffit de prévoir les bouquets floraux selon le type de vase choisi sans oublier la composition florale pour votre table d'honneur.

Pour une personnalisation plus chic, d'autres éléments peuvent venir s'ajouter à l'ensemble : décoration florale au dessus du four à pain, décoration sur les poutres, boule de fleur à l'entrée, décoration des tonnelles extérieurs....





LE COCKTAIL

Le cocktail est identique à l'ensemble des menus proposés dans le pack.

- Kir pétillant servi au buffet
- Planteur punch présenté en limonadière en libre service le temps du cocktail
- Softs (en commun avec le cocktail Kid)
- 8 pièces cocktail
 - Pain de campagne surprise*
 - Brouillade d'oeuf et son espuma aux fines herbes*
 - Verrines de légumes en tartare*
 - Brochette de courgette et mini speck*
 - Brochette de Polenta et crevette*
 - Navette garnie*
 - Animation « tapas »*
 - Animation « plancha »*
- Verrerie, matériel de service, nappage, juponnage, décoration
- Durée de 2h

Le cocktail est mis en place dans le parc. On définit ensemble l'endroit le plus approprié. En cas de mauvais temps, celui-ci est installé dans l'espace cocktail.

Personne assistant uniquement au cocktail :
19€ par pers.





MENU "DÉLICE"

Entrée

- Salade landaise (*salade verte, gésiers, magrets de canard*)
- Filets de rouget Barbet, vinaigrette mangue et balsamique
- Aumônière de St-Jacques, sauce crustacés
- Filet de lieu en croûtes d'herbes et noix de décan
- Mousse de chèvre aux pétales de tomates confites et basilic, fines galettes de légumes

Sorbet digestif

Plat principal

- Filet de bar, fenouil au caramel d'orange
- Pavé de saumon, sauce au vin blanc
- Suprême de pintade farci à la normande
- Médaillon de veau confit, sauce à l'échalote
- Émincés de canard, sauce aux griottes
- Mignon de porc rôti au pesto de sauge

Trilogie de fromages sur lit de salade

- Camembert, Comté, fromage de chèvre et beurre - Salade « feuille de chêne », vinaigrette échalote et fines herbes

Buffet dessert

- 4 variétés de gâteaux
- Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants

BOISSONS INCLUSES

Vin blanc Touraine Sauvignon
Vin rosé Cabernet d'Anjou
Vin rouge Côtes de Bourg
Champagne
Evian et Badoit
Softs à discrétion
Café





MENU "GOURMANDISE"

Entrée à choisir

- Délice du sud-Ouest , confit d'oignon et pain d'épices
- Richesse de l'océan en cassolette (*homard, langoustine et St-Jacques*)
- Dos de sandre rôti au Sauternes
- Huîtres gratinées aux perles de vinaigre balsamiques (selon saison)
- Trilogie de saumon (*saumon fumé, rillettes de saumon et tartare de saumon*)
- Brochette de St-Jacques, perles du Japon et émulsion à la truffe

Sorbet digestif

Plat principal

- Suprême de caille, sauce aux épices
- Médaillon de veau, sauce morilles
- Carré d'agneau persillé au romarin , jus de thym
- Dos de cabillaud en habit de pomme de terre, sauce cresson
- Joutes de boeuf en confit, sauce du chef

Trilogie de fromages normand et salade

Camembert, Pont l'évêque, Livarot et beurre -
Salade « feuille de chêne », vinaigrette échalote et fines herbes (ou assaisonnement à la normande)

Buffet dessert

4 variétés de gâteaux

ou

Cascade de mignardises (5 pièces par pers.)

Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants

BOISSONS

Vin blanc Touraine Sauvignon
OU « Château Peyruchet » (blanc moelleux)
Vin rosé Cabernet d'Anjou
Vin rouge Côtes de Bourg
Champagne
Evian et Badoit
Softs à discrétion
Café





MENU "PLAISIR"

Entrée à choisir

- Filets de sole farcis aux St-Jacques, sauce Noilly
- Salade de homard, réduction au vinaigre balsamique truffé et huile de noisette
- Foie gras poêlé sur canapé de polenta aux épices et fruits secs, chutney de figues au Monazillac
- Carpaccio de St-Jacques et mangue à la pointe de saveur anisée
- Ravioles d'écrevisses aux pointes d'asperge et sa bisque de homard

Sorbet digestif

Plat principal + 3 garnitures à choisir

- Filet de daurade royale au jus de coques
- Turbo rôti, sauce vin rouge
- Médaillon de lotte, sauce homardine
- Filet de bœuf, sauce morilles
- Tournedos de boeuf
- Filet de canette en croûte de fruits secs

Camembert chaud et sa compotée de pommes caramélisées

Ou

Assiette de salade et fromages

Camembert, pont l'évêque, livarot, cantal, roquefort et beurre + salade (laitue)

Buffet de dessert

4 variétés de gâteaux

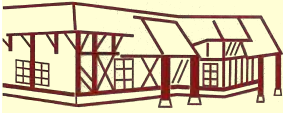
ou

cascade de mignardises (5 pièces par pers.)
Pyramide de verres pour la fontaine et scintillants

BOISSONS INCLUSES

Vin blanc Sauvignon « le bouquet »
Vin rosé Cabernet d'Anjou
Vin rouge Médoc Camemzac
Champagne
Evian et Badoit
Softs à discrétion
Café





POUR LES PLUS JEUNES

COCKTAIL KID :

- Champomy
- Coca-Cola, cocktail de jus de fruits, Ice tea
- Quelques bonbons à grignoter

AU CHOIX

- P'tite boîte gourmande - 16 € TTC
Nuggets, frites, canette soda et kinder surprise

ou

- Menu bambin - 18 € TTC
*Melon (ou feuilleté fromage selon saison)
steak haché, pâtes
babybel
mousse chocolat*

ou

- Assiette anglaise - 14,50 € TTC
*Carottes râpées, tomates, chips et rôti
de porc*



Les menus juniors sont réservés au moins de 12 ans.

Le cocktail Kid est installé sur le chariot Candy Bar. Les boissons sans alcool sont présentées dans des limonadières en self-service.



LA SOIREE DANSANTE

Durant la soirée dansante, un buffet softs drink est mis en place au bar :

- Eaux minérales
- Coca cola
- Jus de fruits
- Schweppes
- Gobelets et serviettes papiers
- Maîtres d'hôtel jusqu'à 5h

Vous pouvez apporter quelques boissons pour compléter l'open bar





OPTIONS A LA CARTE

POUR UN VIN D'HONNEUR

- Jus d'orange, coca-cola, eaux , 2 chouquettes, 1 tranche de brioche, verrerie, serveurs, nappage (Durée 1h).....4,90€ par pers.

POUR LE COCKTAIL

- Champagne (en remplacement du vin pétillant).....3,90€ par pers.
- Atelier culinaire en plus (cf. carte traiteur)
- Bar à thème en plus (cf. brochure)

POUR LE DINER

- Buffet de mignardises (en remplacement du buffet de gâteau)
- Plateau repas pour les prestataires (taboulé, carottes râpées, tranche de rôti de porc, part de fromage, pain, part de gâteau).....12€

APRES LE DINER

- Bar fontaine à chocolat (minimum 60 pers).....3€ par pers.

FIN DE SOIREE

- Soupe à l'oignon servie en fin de soirée.....2€ par pers.
- Sandwichs triangle à grignoter.....1,13€ par pers.





POUR VOTRE LENDEMAIN

Au choix : brunch, grillade, buffet froid, plat unique...

Pour chacune des propositions, serveurs, vaisselle, boissons et la salle pour la journée sont inclus.

Minimum de 50 personnes facturées

BRUNCH DE 11H A 15H

28,60€

Servi au buffet en self-service

- Café, thé, chocolat, lait
- Viennoiseries
- Yaourts
- Confiture, beurre, Nutella et miel
- Pain perdu brioché à la vanille
- Salade de fruits frais
- Buffet crêpes + sirop d'érable
- Cheese-cake
- Quiches
- Oeufs brouillés et bacon grillé
- Charcuterie (*saucisson sec, jambon blanc, mortadelle*)
- Fromage (*Emmental et Camembert*)
- 3 crudités (*tomates, concombres et carottes râpées*)
- Tranche de rôti de bœuf
- Jus de fruits, coca et eaux minérales
- Vaisselle jetable (gobelets, assiettes et couverts)
- Serviettes papier

Mais aussi :

- Location du Domaine le lendemain de mariage en gérant vous même votre rebond : forfait de 500€

BARBECUE SANDWICH DE 13H A 16H

26,90€

Servi au buffet en self-service

- Kir vin blanc et biscuits (durée 1h)
- Salad'bar (*céleri, tomates, carottes râpées, salade de riz, salade de pâtes*)
- Sauce d'accompagnement (*mayonnaise, ketchup, moutarde, sauce barbecue et sauce salade*)
- 1/4 de baguette et une viande au choix (*saucisse ou merguez*) - **2 pains par pers.**
- 1 part de flan
- Eau, Coca, jus de fruits et café
- Vaisselle (couverts, assiette, verre et tasse)
- Serviettes papier

BUFFET FROID DE 13H A 16H

28,40€

Servi au buffet en self-service

- Kir vin blanc et biscuits (durée 1h)
- Salade de tomates et œufs mimosa
- Salade duo céleri et carottes râpées
- Taboulé
- Pain de poisson
- Rôti de bœuf
- Jambon fumé
- Cornichons, mayonnaise, ketchup, beurre
- Roue de Brie
- Salade de fruits et Muffins
- Eau, coca, jus de fruits et café
- Vaisselle (couverts, assiette, verre et tasse)
- Serviette papier

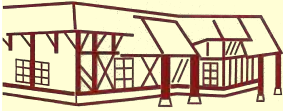


DÉROULEMENT

Nous nous chargeons de toute la logistique, manutention, etc... ainsi que de la coordination des prestataires intervenants.

Vous apportez vos effets personnels quelques jours avant votre réception.

Qui fait quoi ?		Le client	Le Domaine de la Chesnaie
Personnalisation des lieux	Menu, porte-noms...	X	
	Plan de table (à nous transmettre 15 jours avant)	X	
	Compositions florales	X	
	Urne, livre d'or...	X	
	Photographe	X	
Cocktail et Repas	Installation du mobilier		X
	Décoration des tables et buffets		X
	Mise en place des compositions florales		X
	Nappage et dressage des tables		X
	Mise en place du cocktail		X
	Prestation culinaire		X
	Maîtres d'hôtel		X
	Vins et Champagnes		X
	Eaux minérales et softs		X
Soirée dansante	Animation/Musique	X	
	Quelques alcools pour votre soirée	X	
	Buffet Softs		X
	Maîtres d'hôtel		X
Si option du lendemain	Prestation culinaire		X
	Maître d'hôtel		X
	Rangement du mobilier		X
	Ouverture des portes aux prestataires, livreurs...		X



AUTOUR DE VOTRE MARIAGE

ÉGLISE

Choisissez parmi les églises à proximité du Domaine :

- Collégiale Notre-Dame d'Écouis - 02.32.69.43.08
- Notre dame des Andelys - 02 32 54 12 70
- Saint Sauveur au petit Andelys -02 32 54 12 70

CÉRÉMONIE LAÏQUE

Profitez du parc du domaine pour organiser votre cérémonie laïque sur place. Nous sommes en mesure de vous fournir le matériel et un intervenant selon vos besoins et souhaits :

- Intervenant : sur devis
- Chaise blanche de jardin : 1,60€ (installation incluse) Qté maxi 80
- Décoration tonnelle : sur devis
- Tapis (coloris rose ou rouge - 30 m sur 2 m) : 50€
- Buffet rafraîchissement : 1,50€ (eaux, jus de fruits, sodas, gobelets plastiques)

PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

DJ, photographe, fleuriste, location de voitures... une liste complète de prestataires sérieux et professionnels vous sera transmise

Pensez au repas du DJ et autres prestataires présents durant la soirée.

- Plateau prestataire 12€ (*Taboulé, carottes râpées, tranche de rôti de porc, part de fromage, pain, part de gâteau*)

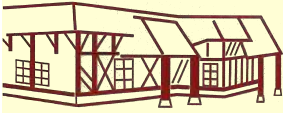
HÉBERGEMENT

Les camping-cars et caravanes sont autorisés à stationner uniquement sur le parking. Attention aucune vidange sur place. Pour cela, le camping l'île des trois rois aux Andelys est équipé d'une station adaptée - Tél : 02 32 54 23 79

Dans un périmètre très proche du Domaine, de nombreux gîtes et chambres d'hôtes sont à votre disposition et permettant d'héberger jusqu'à 100 personnes. Liste complète sur demande.

Possibilité d'une navette avec chauffeur pour emmener vos convives à leur lieu d'hébergement : à partir de 300€ (pour 5 heures)





TARIFS - 2019

	Menu "Délice"	Menu "gourmandise"	Menu "Plaisir"	Les juniors
De 60 à 79 pers.	121 €	126 €	130 €	selon le menu choisi
De 80 à 99 pers.	114 €	119 €	123 €	
De 100 à 119 pers.	109 €	115 €	119 €	
De 120 à 139 pers.	106 €	112 €	116 €	
+ de 140 pers.	104 €	110 €	114 €	

Profitez d'une remise de 10% sur l'ensemble des tarifs du mois d'octobre au mois d'avril ainsi que les vendredis durant toute l'année

Tarifs dégressifs en fonction du nombre de convives

TVA 10% hormis les alcools (20%)

Possibilité d'opter pour un pack sans alcools (réduction de 8€ par pers.)

Location du Domaine le lendemain : 500€

CONDITIONS DE RÉSERVATION ET DE PAIEMENT

La réservation sera définitive après réception du devis et des CGV signés accompagnés d'un chèque d'acompte de 1500€.

Acompte de 30% un mois avant la prestation

Solde à régler dès réception de la facture

Il sera toujours possible de modifier le devis après signature. Le nombre définitif de convives est à nous transmettre une semaine avant la prestation.

CONTACT

Domaine de la Chesnaie

Rue de la forêt

27380 GRAINVILLE

06.71.49.65.63 ou 06.50.06.85.48

www.la-chesnaie.fr