

# Votre cocktail



# Le Lieu en extérieur



## Les Erables

Un hôtel particulier construit en 1890 sur l'emplacement du château de la Marquise de Pompadour, dans un jardin de 2 700m, avec vue panoramique sur Paris.

Un charme très particulier, une maison à la fois ancienne et qui retient quelque chose de l'air du temps.

Le service traiteur est assuré par la maison.

- Sélection coup de cœur Gault et Millau -



La façade



Le Jardin



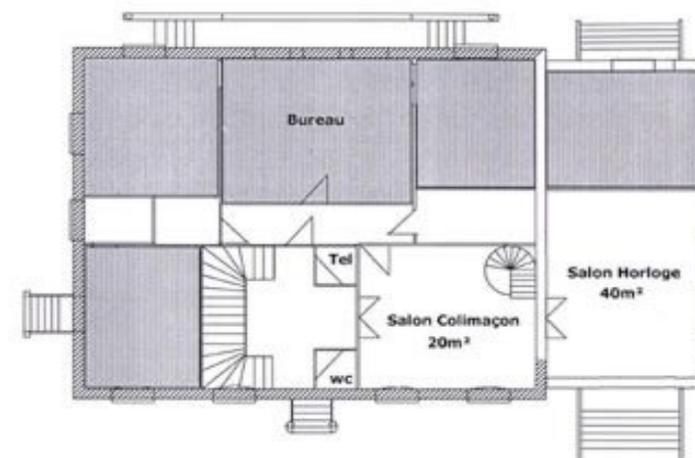
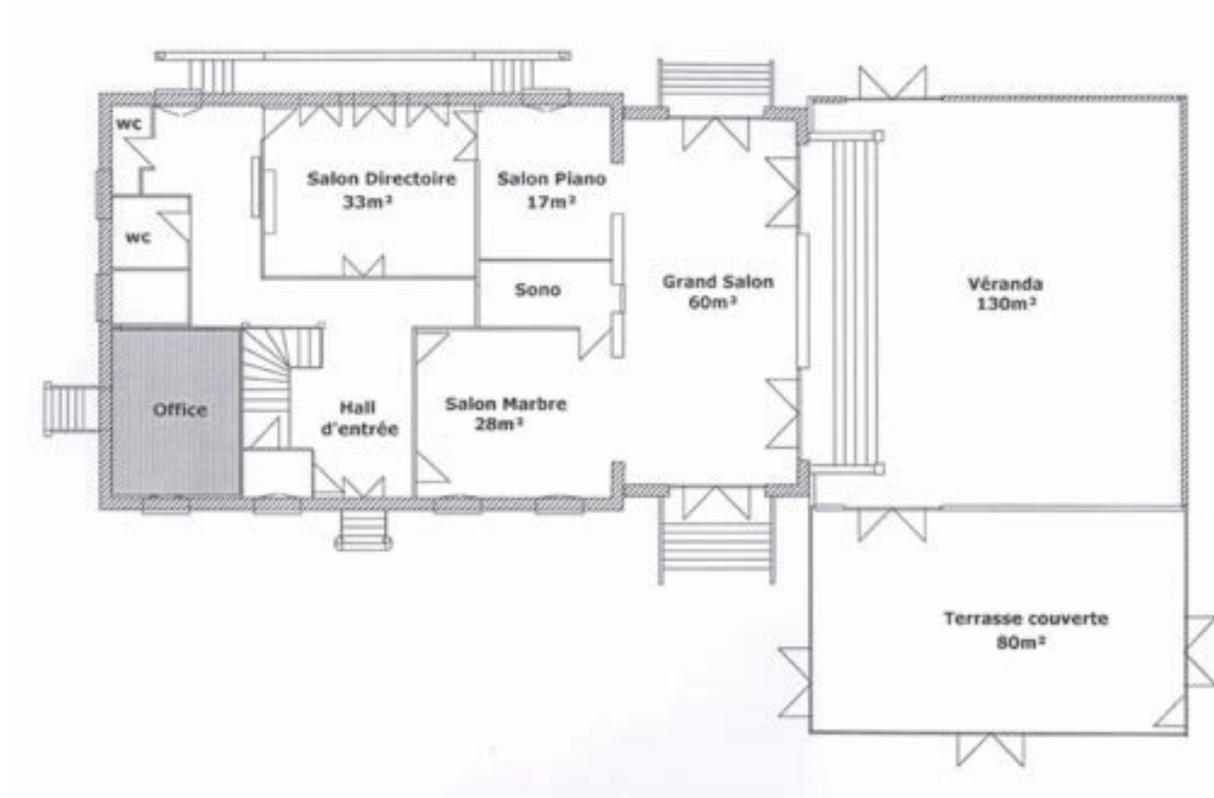
# Le Lieu en intérieur



# Le Plan



Noms des Salons	Surface (m2)	Cocktail	Repas	Conférence	En U
Véranda	120	200	120	170	40
Terrasse couverte	80	100	80	120	/
Grand Salon	60	90	50	70	30
Salon Marbre	28	30	20	/	/
Salon Piano	17	15	10	/	/
Salon Directoire	33	30	14	/	/
Salon Colimaçon	20	20	14	20	/
Salon Horloge	40	/	/	30	20



L'Etage

Le Rez-de-Chaussée

# La Réception



## La formule clés en main comprend

Pour un minimum de 80 personnes

La location des salons et jardins en exclusivité jusqu'à 1h du matin

### Le Cocktail apéritif

4 canapés par personne

### Le Cocktail dinatoire

20 pièces (dont un mini plat chaud & un buffet de fromages)

Eaux minérales et café

### Les boissons

Les boissons non alcoolisées en open bar jusqu'à 1h du matin

### Le personnel

Personnel de service inclus

(1 pour 20 personnes)

### Le matériel

Matériel de Cocktail et de restauration, argenterie et chaises housées

### Sonorisation

Sonorisation & micros HF de l'ensemble des salons,

Prix sur demande

# L' Apéritif



## Le cocktail apéritif

6 pièces par personne

### La Terre

- Raisin au chèvre frais en coque de pistache
- Croustade de tapenade olive noire et tomate confite

### Le Foie gras

- Toast de foie gras, huile noisette
- Cuillère de lentilles au foie gras

### La Mer

- Roulade de saumon fumé et citron vert
- Papillon de radis noir aux crevettes, menthe et tomate séchée

## Les Boissons

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

## L' Animation culinaire

En option - Au choix

2 pièces / personne

### Animation japonaise

Sushi-man préparant devant vous sushis, sashimis et makis

### Animation asiatique

Brochettes (Gambas, St Jacques et volaille pochées minute dans un bouillon parfumés à la citronnelle et à la coriandre)

### Animation de la mer

Carriole du marin : Huîtres n°3, crevettes roses, crevettes grises, pain de seigle, beurre salé et vinaigre à l'échalote

### Animation basque

Jambon Bellota accompagné de chorizo, lomo et pancetta

### Animation Sud Ouest

Planche de Foie gras mi-cuit accompagné de chutney, toast pain d'épice baguettes et pain de campagne

# Le cocktail

*Ce cocktail comprend 10 pièces salées + 1 mini plat chaud + buffet de fromages + 4 pièces sucrées et/ou Buffet de desserts scintillés*



## Les pièces salées froides

### Les fraîcheurs apéritives

- Brochette de tomates cerises et mozzarella pesto
- Raisin au chèvre frais en coque de pistache
- Papillon de radis noir aux crevettes, menthe et tomate séchée

### Les pains

- Navette cheddar
- Pain polaire au saumon
- Pain au sésame crudités
- Pain au lait jambon de Bayonne

### Les brochettes

- Gambas marinée à la noix de coco
- Thon au gingembre et pamplemousse
- Coppa, mozza et pesto
- Saumon mariné et concombre

### Le cru

- Carpaccio de bœuf parmesan
- Tartare d'avocat et tomate

### Le foie gras

- Au pain d'épices
- A la pomme

## Les pièces salées chaudes

### Les bouchées

- Allumette au fromage et pavot bleu
- Gougère au gruyère
- Mini Lorraine
- Mini croque-monsieur

### Venus d'ailleurs

- Acras de morue
- Mini nems porc et poulet
- Samossa de bœuf aux épices

### Les cassolettes

- Saint-Jacques aux poireaux
- Ravioles au fromage

### Brochettes en déclinaison

- Crevette
- Volaille tandoori
- Thon au pamplemousse

### Mini Plat Chaud au choix

- Julienne de Volaille Gratin Dauphinois
- Parmentier de canard
- Bœuf façon asiatique sauce soja citronnelle & gingembre riz parfumé
- Chili con carné et son riz aux petit légumes

### Buffet de fromages de France

## Les pièces sucrées

### Mignardises & Buffet entremets

- Duo praliné
- Tarte au citron
- Passion framboise
- Royal chocolat
- Paris Brest
- Tarte aux framboises
- Cheese cake

- Tartelette citron
- Eclair chocolat, café
- Tartelettes aux fruits rouges
- Mini Royal chocolat
- Duo praliné

# Les Boissons & Options



## L'apéritif

### Le champagne

#### Jean Moreau

- La bouteille (75cl) 33,60€ TTC

#### Drapier

- La bouteille (75cl) 45,60€ TTC

## Les alcools

### Le bar à Mojitos

#### Différents parfums

- Le cocktail (14cl) 10,80€ TTC

### Le tireuse à bière

#### Au choix

- Le fût (30l) 360,00€ TTC

## Le vin

### La Cave 1

9,60 € TTC / pers

#### Base 1/3 par pers

- Petit Chablis, Domaine Roy 2020
- Bordeaux, Château de Brague 2017

### La Cave 2

12,00€ TTC / pers

#### Base 1/3 par pers

- Haut Médoc Maucaillou 2016
- Bourgogne Pinot Noir Domaine Borgeot 2016
- Crozes-Hermitage Domaine Cave de Tain 2016
- Chablis Domaine Roy 2020

## Les options

### Heure Supplémentaire 523€ TTC

(salle et personnel, au maximum 3h du matin)

- Arrêt de la musique 30 min avant l'heure de départ

### Le photographe

- Nous contacter

### Photobooth

- Nous contacter

## Les Options sucrées

### La Pièce montée (par personne)

- Choux à partir de 6,82 TTC / pers

### La Cascade de fruits

Nous contacter

6,60 € TTC / pers

### La Fontaine au chocolat

6,60€ TTC / pers

# Les Contacts



Catherine Laroque

Directrice commerciale

[Infos@leserables-salons.com](mailto:Infos@leserables-salons.com)

Tel. 01.46.26.36.12

Sarah Ramirez-David

Responsable commerciale

[Infos@leserables-salons.com](mailto:Infos@leserables-salons.com)

Tel. 01.46.26.36.12

Plan d'accès

Les Erables

15 bis rue Marcel Allégot  
Meudon Bellevue 92190

Au **pont de Sèvres** ne pas prendre l'autoroute mais direction SÈVRES-CENTRE par la R.N.10. Au deuxième feu prendre à gauche direction MEUDON. Puis suivre D406, Avenue de la Division Leclerc.

#### ACCES TRANSPORTS EN COMMUN :

**S.N.C.F.** PARIS-MONTPARNASSE

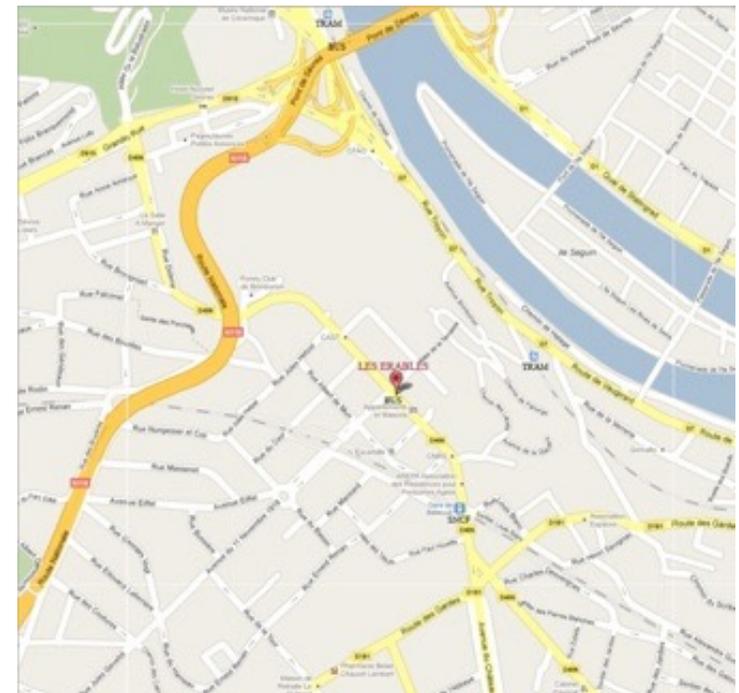
RG toutes gares direction VERSAILLES, station BELLEVUE à 2 mn à pied des ERABLES

**TRAM 2** : ISSY VAL-DE-SEINE - LA DÉFENSE

Arrêt : Musée de Sèvres puis taxis ou autobus, ou Brimboration puis suivre Chemin des Lacets

**METRO** station PONT DE SEVRES puis taxis ou autobus

**BUS** N°169 arrêt : 11 NOVEMBRE



Tradition Modernité



Les Erables