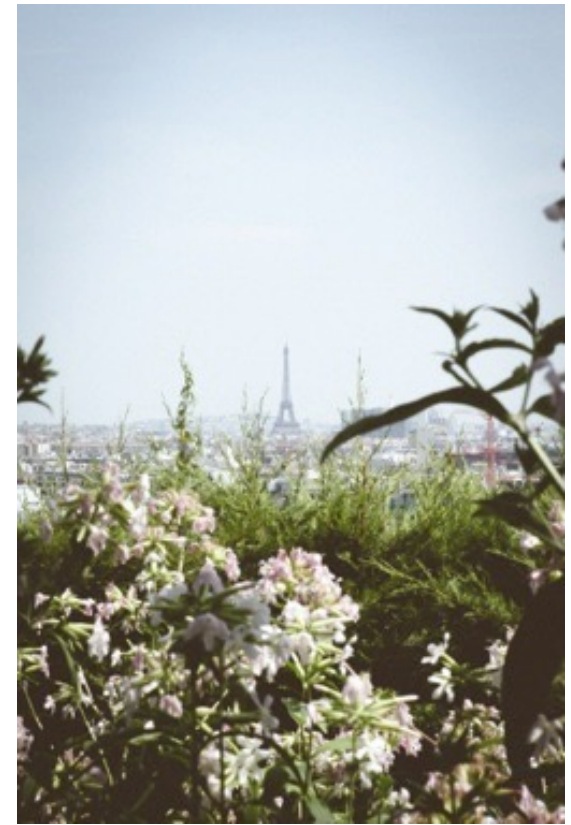


Votre Cocktail Dînatoire



Le Lieu



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 -



Le Jardin



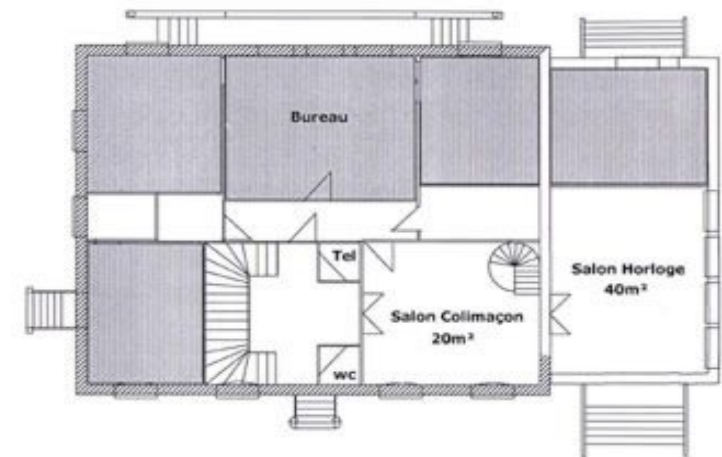
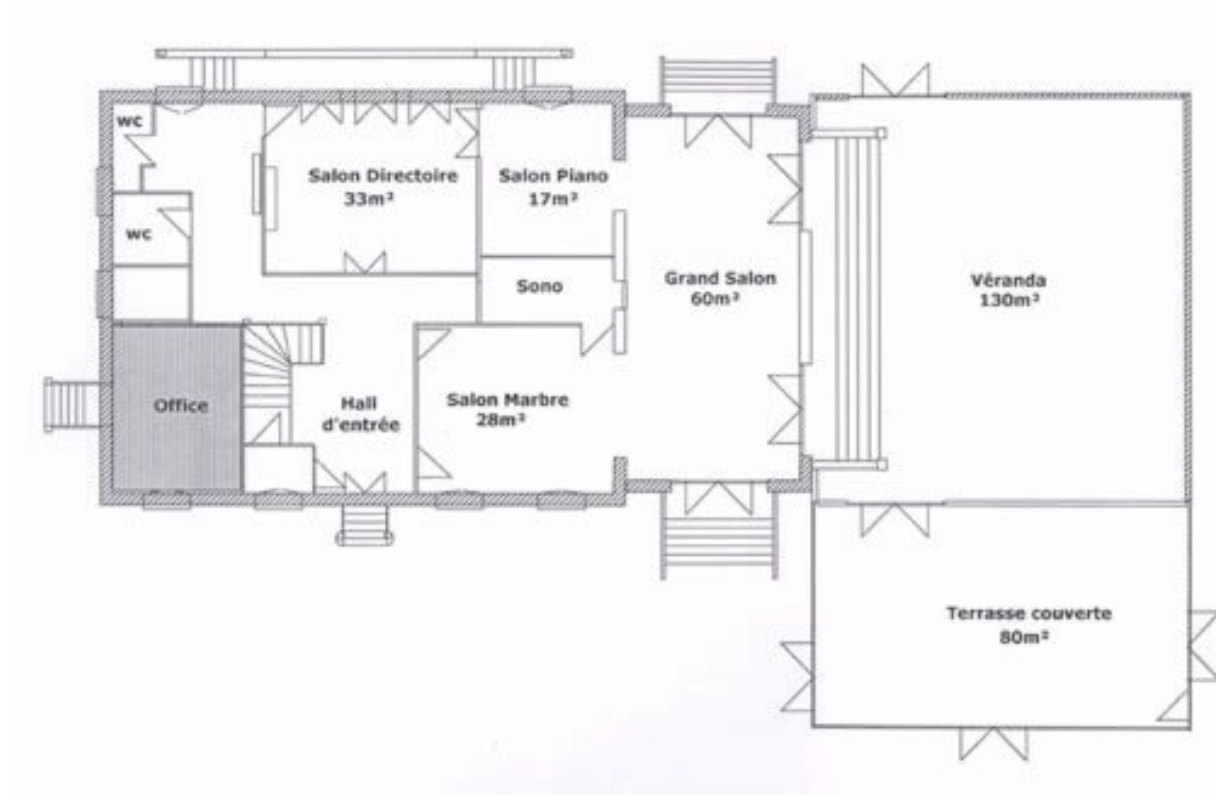
Le Lieu



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 60 personnes

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

Le Cocktail apéritif

6 canapés par personne

Le Cocktail dinatoire

14 pièces (dont 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 et chaises housées

Sonorisation et DJ en option

Prix par personne

A partir de 95 € TTC



Le Cocktail



Les pièces salées froides

Fraîcheur

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

Canapés

- Blinis de saumon, crème et concombre
- Tapenade et tomate confite sur polenta
- Salpicon de volaille au curry
- Sésame crudités
- Pavot jambon de Bayonne

Brochettes

- Gambas marinée à la noix de coco
- Thon au gingembre et pamplemousse
- Courgettes, carottes et brocolis au cumin
- Saumon mariné et concombre

Carpaccio

- Daurade
- Thon
- Bœuf parmesan

Assortiment de fromages

Les pièces salées chaudes

Feuilletés

- Allumette au fromage et pavot bleu
- Mini saucisse au sésame
- Quiche Lorraine

Bouchées

- Acras de morue
- Tempura de crevette
- Gougère au gruyère
- Samossa de bœuf aux épices

Mise en bouche

- Assortiment de ravioles
- Saint Jacques aux poireaux

Brochettes Saté de poulet

- Sauce soja
- Aux épices tandoori
- Marinade coriandre et citronnelle

Les pièces sucrées

Mignardises

- Finger macarons
- Tarte au citron
- Eclair chocolat, café
- Financier aux fruits
- Choubiz
- Cannelés
- Meringue
- Duo praliné

Ce cocktail comprend 20 pièces salées/sucrées.

Les Animations



Les animations salées

Les animations culinaires – 2 pièces par personne

- **Animation asiatique**

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

- **Animation japonaise**

Sushi-man préparant devant vous sushis, sashimis et makis

- **Animation de la mer**

Cariote 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

Les animations sucrées

Les animations culinaires – 2 pièces par personne

- **Fontaine au chocolat**

- **Crêpes**

Les mini plats chauds (en option)

10€ HT / 12€ TTC / personne

Les Boissons & Options



L'apéritif

Le champagne

Jean Moreau

- La coupe (14cl) 6,00€ HT / 7,20€ TTC
- La bouteille (75cl) 28,00€ HT / 33,60€ TTC

Drappier

- La coupe (14cl) 7,00€ HT / 8,40€ TTC
- La bouteille (75cl) 38,00€ HT / 45,60€ TTC

Les alcools

Le bar à Mojitos

Différents parfums

- Le cocktail (14cl) 9,00€ HT / 10,80€ TTC

Le tireuse à bière

Au choix

- Le fût (30l) 300,00€ HT / 360,00€ TTC

Les softs

Eaux minérales, sodas, jus de fruits

A discrétion

6,00€ HT / 6,60€ TTC

Le vin

La Cave 1

9 € HT / 10,80€ TTC

Base 1/3 par pers

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

La Cave 2

12€ HT / 14,40€

TTC

Base 1/3 par pers

- Chablis, Domaine Roy
- Côtes du Rhône Crozes-Hermitage
- Haut-Médoc, Château Maucaillou
- Hautes Côtes de Nuits

Les options

La soirée dansante

- Dj 680,00€ HT / 816,00€ TTC
- Sono, éclairage 500,00€ HT / 600,00€ TTC

Le photographe

- Nous contacter

Photobooth

- Nous contacter

Heure Supplémentaire 450€ HT / 495€ TTC

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

- Arrêt de la musique 15 min avant l'heure de départ

Les Contacts



Catherine Laroque

Directrice commerciale

Infos@leserables-salons.com

Tel. 01.46.26.36.12

Sarah Ramirez-David

Responsable commerciale

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

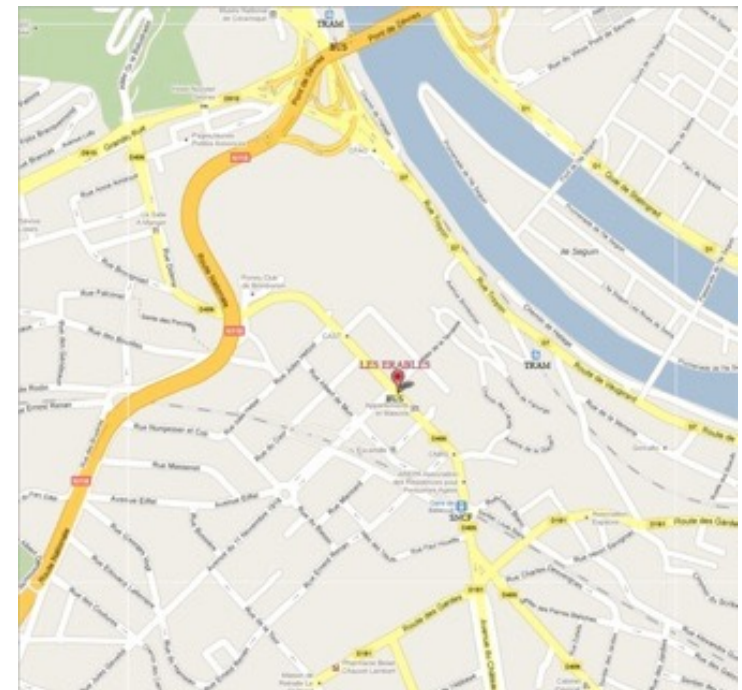
RG toutes gares direction VERSAILLES, station BELLEVUE à 2 mn à pied des ERABLES

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

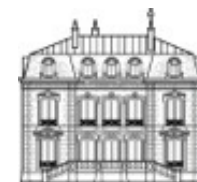
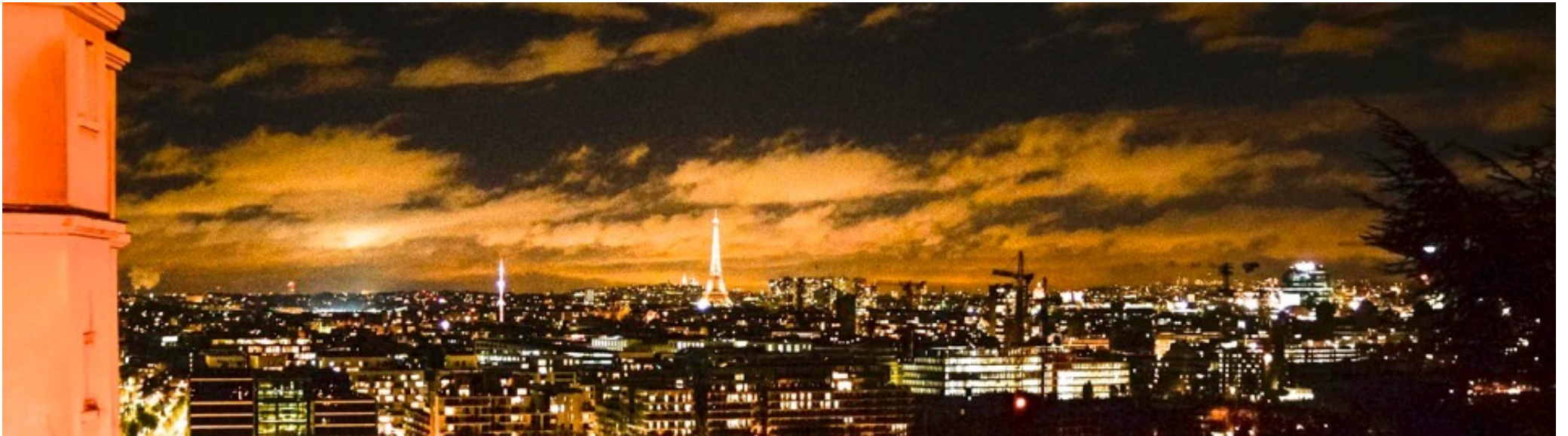
Arrêt : Musée de Sèvres puis taxis ou autobus, ou Brimboration puis suivre Chemin des Lacets

METRO station PONT DE SEVRES puis taxis ou autobus

BUS N°169 arrêt : 11 NOVEMBRE



Tradition Modernité



Les Erables