

Votre Mariage



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



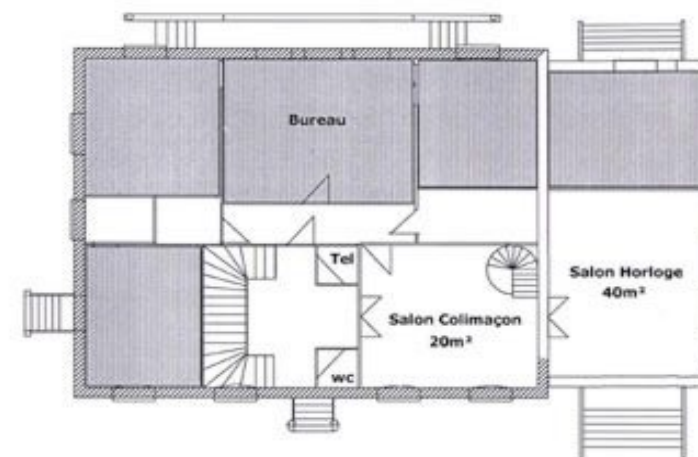
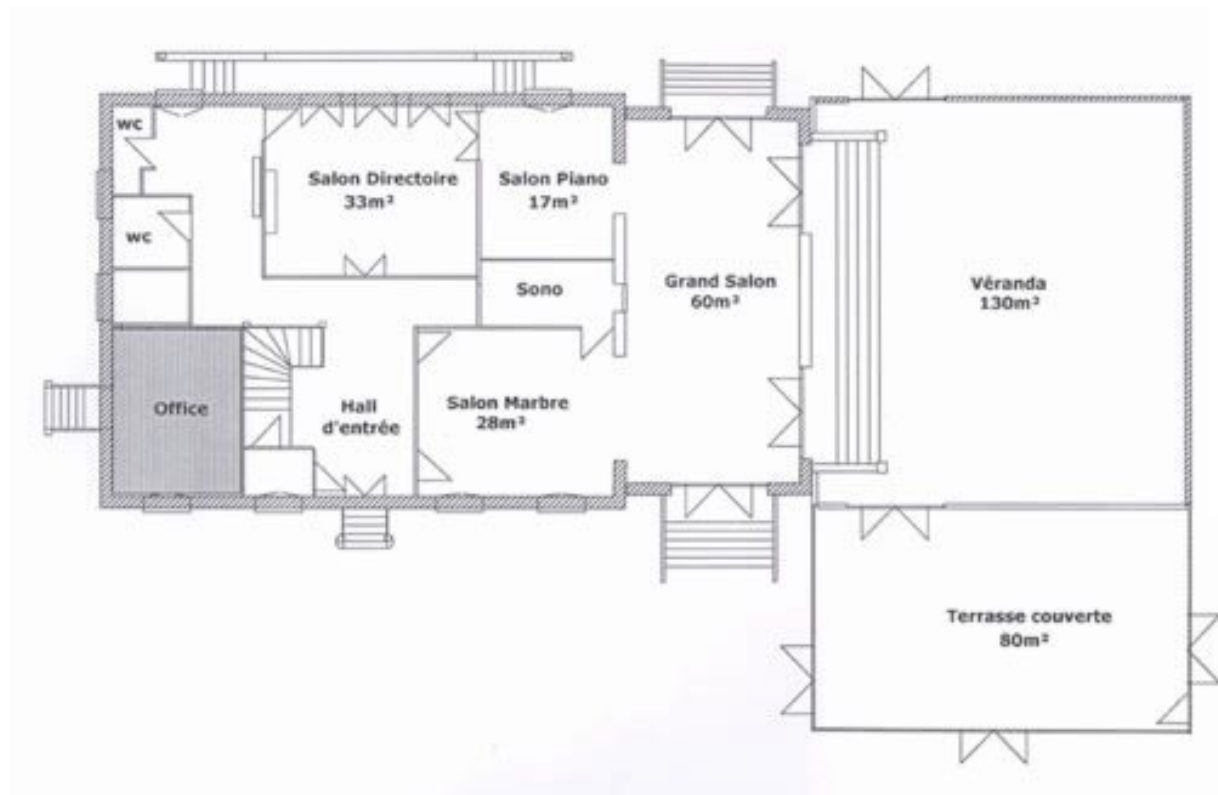
Le Lieu en intérieur



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



Le Rez-de-Chaussée

La Réception



La formule clés en main comprend

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

Le Cocktail apéritif

6 canapés par personne

Le dîner

Entrée, plat, fromage, dessert
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 de l'ensemble des salons, éclairage de la piste

Prix par personne

A partir de 148 € TTC



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

Au choix en option
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

1 cuisinier par animation.....280 €ht
+ prix par personne..... 5€ht

Le Dîner



Entrée

Marbré de foie gras et son chutney de saison, jeune pousse de tétragone huile de noisette et pignons de pins torréfié.

Aumônière de foie gras, lit de pommes à la vanille de Madagascar et amandes effilées

Saint-Jacques caramélisées sauce safranées et jeunes poireaux confits. (en saison)

Œufs cocotte aux morilles & toast à l'huile de truffe

Feuilleté aux champignons shiitake pleurotes et morilles et son mesclun

Plat Chaud

Médaille de filet de bœuf sauce périgourdine gratin Dauphinois et ses légumes de saison.

Filet de Veau braisé, pommes mitrailles miel et thym tombée de fèves et carottes fanes

Suprême de pintade en cuisson 80° au duo de pleurotes et shiitake
Gratin Dauphinois et sommité de choux fleurs

Canon d'agneau rôti, crème de patates douces confites et tian de l'Iman Bayaldi

Filet de bar rôti à l'unilatéral, riz parfumé aux petits légumes de saison et sa sauce vierge

Risotto d'épeautre aux petits légumes de saison (plat végétarien)

Plateau de fromages de France

Accompagné de pain de campagne, pain aux raisins et aux noix

Buffet de desserts

- Passion framboise
- Tartes aux fruits
- Framboisier et Fraisier
- Royal au chocolat
- Paris Brest
- Duo praliné
- Salade de fruits

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

- Croque Monsieur et salade
- Melon et jambon

- Suprême de poulet rôti
- Hamburger gourmand
Haricots verts ou pommes de terre sautées

- Accès au buffet de dessert

25€ HT / 27,50€ TTC

Les Boissons & Options



L'apéritif

Le champagne

Jean Moreau

- La bouteille (75cl) 33,60€ TTC

Drapier

- La bouteille (75cl) 45,60€ TTC

Le vin

La Cave 1 9,60€ TTC

Base 1/3 par pers

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

La Cave 2 12,00€ TTC

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 495€ TTC

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

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

Le photographe

- Nous contacter

Photobooth

- Nous contacter

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

Les Options

La Pièce montée (par personne)

- Choux à partir de 6,82 € TTC

La Cascade de fruits

Nous contacter

6,60 € TTC

La Fontaine au chocolat

6,60€ TTC



Les Erables

Les Contacts



Catherine Laroque

Directrice commerciale

Infos@leserables-salons.com
Tel. 01.46.26.36.12
Fax. 01.46.26.17.20

Sarah Ramirez-David

Responsable commerciale

Infos@leserables-salons.com
Tel. 01.46.26.36.12
Fax. 01.46.26.17.20

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

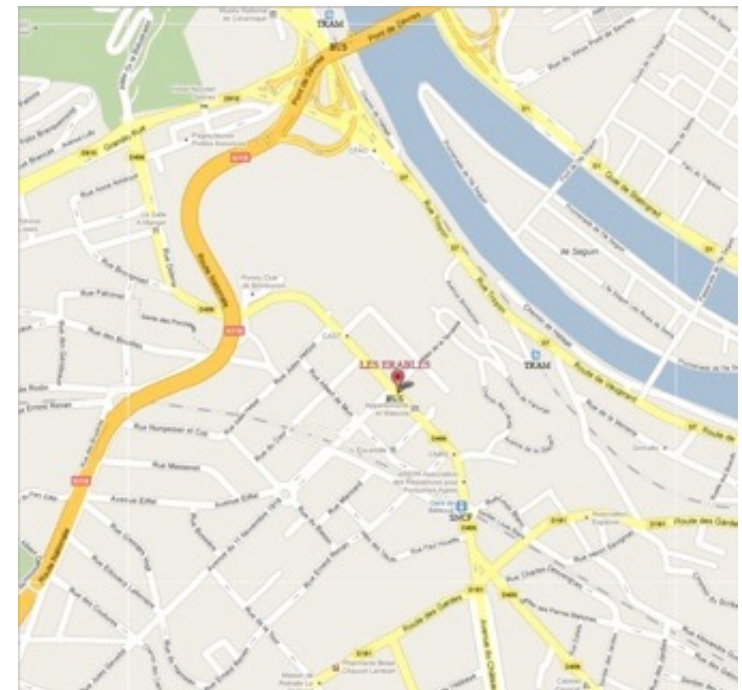
RG toutes gares direction VERSAILLES, station BELLEVUE à 2 mn à pied des ERABLES

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