



L'ERMITAGE

1897



Le petit carnet de bord de mon Perfect



Event à L'Ermitage

BIRTHDAY *and* **COMPANY**

.....

Date :

.....







Une arrivée dans l'après-midi & besoin d'occuper mes invités ?

- | | | |
|--------------------------|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Pause grignotage : Boissons chaudes, jus de fruits, sodas et mignardises sucrées | 12 € |
| <input type="checkbox"/> | Pause drink : Boissons chaudes, jus de fruits et sodas | 9 € |
| <input type="checkbox"/> | Animation Cooking show : voiturette à glace | Prix sur devis |
| <input type="checkbox"/> | Animation Cooking Show Barbe à Papa | Prix sur devis |
| <input type="checkbox"/> | Candy Bar | 75 € |

Une autre envie mais pas d'idée ?

Une idée bien particulière :

Pouvez-vous faire ?

Activité (Coût additionnel à prévoir)

Nous serons là à heures

et souhaitons que l'apéritif commence à

Nous partons sur invités





Pour bien commencer la soirée : L'apéritif...

Envie d'un verre ou de plusieurs...

Nos Open Bar, des boissons à discrétion pendant 1h30 accompagnées d'un mélange salé.

- SAPHIR** 9,00 € par personne
Open bar sans alcool composé de sodas, jus de fruits & eaux minérales
- AGATE** 12,00 € par personne
Open bar composé de soupe champenoise ou de sangria
- RUBIS** 19,00 € par personne
Forfait comprenant le vin blanc, le vin rouge, des bières, des boissons softs et eaux minérales à discrétion
- EMERAUDE** 30,00 € par personne
Champagne, vin blanc, vin rouge, bières, softs, eaux minérales, café





Une petite coupe ?

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Coupe de champagne brut | 9,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Coupe de champagne rosé | 11,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Champagne Thienot Brut 75cl | 45 € la bouteille |
| <input type="checkbox"/> | Champagne Lanson Black Label 75cl | 45 € la bouteille |
| <input type="checkbox"/> | Champagne Pannier tradition 75cl | 45 € la bouteille |
| <input type="checkbox"/> | Droit de bouchon Champagne | 15€ / bouteille ouverte |

A la carte

Choisissez des boissons à la carte afin de satisfaire au mieux vos convives.

- Auquel cas une pré-sélection de vos boissons devra être faite en amont de votre événement pour votre bar éphémère le jour J.

*Notre apéritif débutera à heures
et nous souhaitons que le dîner commence à heures.*

Nous partons sur invités.



Des petites choses à picorer... ou la substitution de mon entrée !

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Cocktail 3 Pièces | 7€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Cocktail 6 Pièces | 14€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Cocktail 12 Pièces | 20€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Cocktail 24 Pièces | 36€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Je ne veux pas d'entrée par la suite | |

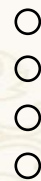
Pièces chaudes

Verrine de poêlée d'escargots et émulsion de parmesan
Crevettes en chemise de pomme de terre
Mini brochette d'onglet de bœuf
Risotto au chorizo et roquette en chaffing-dish



Pièces froides

Assortiment de mini tortillas
Réglette de Cannelloni de courgette au thon sauce cocktail
Mini club sandwich du chef, poulet tomate œuf
Mini navette à croquer



- | | | |
|--------------------------|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Cooking Show (3 pièces par personne)
A partir de 30 personnes facturées | 10€ par personne |
|--------------------------|--|------------------|

Risotto crémeux et ses accompagnements (Parmesan/Foie Gras/ Chorizo torréfié)
Découpe d'un jambon de pays entier
Plancha viande et/ou poisson, fruits de mer

Laisser notre chef choisir pour vous afin de garantir volumes et couleurs sur votre cocktail !





Un amuse-bouche pour aiguïser les papilles de vos invités ?

- | | | |
|--------------------------|--|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | Verrine de Poêlée d'escargot et émulsion de parmesan | 5€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Réglette de Cannelloni de courgette au thon sauce cocktail | 5€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Tartare de daurade au Yuzu | 5€ par personne |





Une entrée pour débiter

- | | | |
|--------------------------|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Salade de magret fumé et carpaccio d'asperges vertes, vinaigrette à la framboise | 14€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Carpaccio de saumon fumé mariné à l'orange sanguine, quenelle de chantilly au Yuzu et pamplemousse | 15€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Terrine de foie gras mi-cuit de canard, chutney de pêches blanches | 18€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Tartare de saumon et Granny Smith, crème légère à la coriandre et citron vert | 15€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | ½ Homard à la Parisienne (Macédoine & Mayonnaise montée) | 24€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Gravlax de Thon rouge, salade d'herbes fraîches | 20€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Pas d'entrée, mon vin d'honneur s'en est occupé | |

Un choix unique devra être fait pour tous les invités. Si vous choisissez une viande nous pourrons prévoir quelques poissons pour quelques invités. Il en va de même pour le plat.





Un plat pour s'évader

- Filet de canette en crumble de pain d'épices et poudre de dragées, gratin dauphinois 25€ par personne
- Carré d'agneau en croute de basilic, tarte fine de légumes nouveaux juste glacés (oignons nouveaux, carottes fanes, échalotes confites, fleurs de courgettes) 27€ par personne
- Quasi de veau sauce foie gras et poêlée d'asperges vertes en crumble de parmesan 29€ par personne
- Château filet de bœuf, écrasé de pommes grenailles aux herbes fraîches, réduction de porto rouge monté au beurre 29€ par personne
- Filet de daurade royale, risotto à la brisure de truffe & émulsion d'asperges vertes 25€ par personne
- Tournedos de lotte, spaghettis de légumes, émulsion de champagne 27€ par personne





Un dessert pour s'extasier

Mais avant ! Encore un petit écart !

- | | | |
|--------------------------|--|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | Trio de fromages à l'assiette ou à l'ardoise | 7€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Trou Normand | 6€ par personne |

Mon dessert sera individuel...

- | | | |
|--------------------------|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Dôme mousse Mangue et fruits de la passion | 12€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Sablé Breton au citron meringué, coulis de fruits rouges | 14€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Dôme croustillant à la pistache, vanille et mangue | 12€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Ivoire chocolaté, croustillant praliné | 14€ par personne |

Mais peut-être pas uniquement !

- | | | |
|--------------------------|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Dessert de votre choix + Pièce Montée 2 choux/personne | 22€ par personne |
|--------------------------|--|------------------|

Ou alors j'opte pour un côté plus traditionnel ?

- | | | |
|--------------------------|---|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pièce montée traditionnelle (Base 4 choux/personne) | 18€ par personne |
| <input type="checkbox"/> | Pièce montée macarons (Base 3 Macarons/personne) | 22€ par personne |

Ou vraiment plus gourmand !

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Buffet de desserts Gourmand | 26€ par personne |
|--------------------------|-----------------------------|------------------|

Entremets, Cake, Riz au lait, Panacotta, corbeille de fruits, Crème brûlée individuelle, Verrines, Tarte sablée Tout chocolat, Tarte fine de saison, Crumble de saison, salade de fruits des tropiques, Mousse de fruits ou chocolat

- | | | |
|--------------------------|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Buffet de desserts Gourmand + Pièce montée
2 choux par personne | 34€ par personne |
|--------------------------|--|------------------|

- | | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| <input type="checkbox"/> | Buffet de dessert grand format (1 gâteau pour 10)
<i>Incluant une présentation avec feux étincelants ainsi que la découpe et le service</i> | 14 € par personne |
|--------------------------|--|-------------------|

- | | | |
|--------------------------|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Dessert grand format (soumis au choix d'un dessert individuel)
<i>Gâteau de 36 parts incluant une présentation avec feux étincelants ainsi que la découpe et le service.</i> | 50€ l'unité |
|--------------------------|---|-------------|





Ok on va bien manger mais que boit-on avec tout ça?

Forfait Opale 5€ par personne

Ce forfait sans alcool est composé d'eaux minérales et d'un café / thé ou tisane

Forfait Topaze 9€ par personne

Ce forfait sans alcool est composé de sodas, jus de fruits et eaux minérales et café

Forfait Jade 12€ par personne

Ce forfait comprend un vin rouge et un vin blanc, eaux minérales et café (1 bouteille de vin blanc & rouge pour 4 personnes)

Vin rouge : Les Cèdres de Sanctus, Saint Emillion Bordeaux

Vin blanc : Domaine de Beau Mayne, Bordeaux

Forfait Quartz 19€ par personne

Ce forfait comprend un vin rouge, un vin blanc, eaux minérales et café (1 bouteille de vin blanc & rouge pour 4 personnes)

Vin rouge : Château de Targé, Saumur Champigny – Loire

Vin blanc : Beaujolais AOC Dominique Piron, Beaujolais

Forfait Turquoise 26€ par personne

Ce forfait comprend un vin rouge, un vin blanc moelleux et un vin blanc liqueux, eaux minérales et café (1 bouteille de vin blanc & rouge pour 4 personnes)

Vin rouge : Saint Joseph, Domaine Grippa, AOC, Vallée du Rhône

Vin Moelleux : Cuvée d'Or Domaine de Ménard

Vin blanc : JJ Prumm, Riesling Kabinett, Allemagne



Bon les adultes c'est fait & les petits loups qu'est-ce qu'ils mangent ?

Menu Enfant à 20€ Boissons incluses durant toute la soirée de votre arrivée au départ (Softs à discrétion) Jusqu'à 10 ans inclus

Entrées

- Saladine de tomates cerise bicolores et ses billes de mozzarella
- Stick de surimi & Crabe
- Cromesquis de fromage fourré

Plats

- Coquillettes au jambon et au gruyère râpé
- Steak haché et ses frites maisons
- Merlan pané façon « nuggets » et son riz pilaf à la tomate
- Mini suprême de volaille et son écrasé de pomme de terre

Desserts

- Tartelette au chocolat Milka
- Compote de pommes
- Bâtonnet de glace (Cône ou Mister Freeze et autres)





Done le dîner c'est réglé, que fait-on après manger ?

- Forfait Open Bar « Fin de soirée » 12€ par personne
Sous de forme de buffet à discrétion : Corbeille de fruits / cafés / Thés / eaux / Jus de fruits

Nos Open Bar, des boissons à discrétion pendant 1h30 accompagnées d'un mélange salé.

- SAPHIR** 9€ par personne
Open bar sans alcool composé de sodas, jus de fruits & eaux minérales

- AGATE** 12€ par personne
Open bar se compose de soupe champenoise ou de sangria

- RUBIS** 19€ par personne
Forfait comprenant le vin blanc, le vin rouge, des bières, des boissons softs et eaux minérales à discrétion

- EMERAUDE** 30€ par personne
Champagne, vin blanc, vin rouge, bières, softs, eaux minérales, café





Bar Fin de Soirée pour rester «Ambiancé»

<input type="checkbox"/> Fut de 4L de bières (Heineken ou Affligem) tireuse à bières incluse	50€ le fut de 4L +
<input type="checkbox"/> Get 27 75cl	70€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Whisky Jack Daniels (1 Bouteille de Soda & Jus de fruits inclus)	70€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Vodka Absolu Blue (1 Bouteille de Soda & Jus de fruits inclus)	70€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Grand Marnier	85€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Cognac Courvoisier Napoléon	110€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Champagne Brut Lanson ou Pannier	45€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Champagne Rosé	55€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Candy Bar 7 jarres de bonbon & du Pop-Corn de votre enfance !	75€





Et le lendemain, brunch or not ?

Brunch de lendemain de fête à 35€ Boissons softs incluses

Coté Sucré :

Baguette Traditionnelle, Pain aux Noix, Pain complet, Pain aux Céréales accompagné de ses confitures (Fraises, Myrtilles, Groseilles, Mirabelle, Orange), & pâtes à tartiner (Nutella, caramel beurre salé, confiture de lait) & du son beurre salé et tradi.

- Pépite Viennoise chocolat, mini cake citron, Brioche perlé aux sucres, Pain d'épice, Pancakes, Crêpes
- Mini Viennoiseries (Torsade chocolat, Pain Chocolat, Croissant, Chausson aux pommes)
- Céréales extra chocolat, Muesli Extra Fruits, Céréale Spécial K
- Yaourt La Ferme des peupliers en pot en verre – Saveur Agrumes fruits, nature, Maigre, Chocolat

Coté Fruits :

- Corbeille de fruits frais de saison à croquer
- Jar de Pomelos, Ananas, segments d'agrumes
- Fruits secs (Abricots, Figs, Dattes)

Coté Salé :

- Pancake de saumon fumé, crème à l'aneth et citron vert
- Plateau de Charcuterie
- Plateau de fromages affinés
- Salade César (Sucrine, volaille, Anchois, croutons, parmesan et crème d'ail)
- Tarte aux fromages
- Tarte au thon & chèvre

Coté Station chaude :

- Burger maison à décliner soit même
- Viande Bœuf haché ou poisson pané ou poulet pané + Bacon
- Buffet avec un mix de salade, oignons, tomates, crudité variées
- Buffet avec des Buns de burger
- Buffet de fromages tranchés (Cheddar, Emmental, Chèvre, Mozzarella)
- Sauce Barbecue, Curry, Ketchup, Mayo, American

Coté Chaud en chaffing dish :

- Œufs brouillés
- Bacon + Saucisses de veau

Coté Boissons :

5 jus de fruits frais (Orange, Pamplemousse, Jus de fruits rouges, Jus de Passion, Jus d'ananas)

Samovar d'eau chaude & ses 12 thés & infusion atypiques by Pascal Hamour

Chocolatière & ses sirops Monin saveur Pain d'épices, Caramel beurre salé, Châtaigne, Speculos

Machine à café my espresso by Segafredo

Eau plate & pétillante by Castalie





A-t-on fait le tour ou dois-je prévoir des coûts additionnels ?

Nos petits cadeaux

- Votre salle est offerte de 19h00 à 2h00 du matin ou de 12h00 à 19h00 pour toute réservation de 40 personnes minimum
- La piste de danse est offerte pour toute réservation de 40 personnes minimum
- Le parking est offert pour vos invités
- Une salle de repos &/ou de jeu offerte pour les enfants
- Un tarif préférentiel pour vos réservations de chambres à 99 € petit-déjeuner inclut pour une ou deux personnes **

Done en plus je prévois...

- | | | |
|--------------------------|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Une heure supplémentaire de 2h00 à 3h00 | 150 € TTC |
| <input type="checkbox"/> | Deux heures supplémentaires de 2h00 à 4h00 | 300 € TTC |
| <input type="checkbox"/> | Baby sitter
(Obligatoire dès lors qu'il y a la présence de plus de 10 enfants de moins de 12 ans) | |
| <input type="checkbox"/> | Décoration fleurs | |
| <input type="checkbox"/> | Décoration Tables & Chaises | |
| <input type="checkbox"/> | Magicien / Danseurs | |
| <input type="checkbox"/> | DJ | |
| <input type="checkbox"/> | Voiturier | |
| <input type="checkbox"/> | Piste de danse & location de salle 1500 € TTC si moins de 40 personnes | |

** Mesdames, décidément le foot nous enquinera toujours ! Du 10 juin au 10 juillet 2016 en raison de l'euro ce super tarif ne sera valable que pour 5 chambres maximum !



Mais pour tout cela avez-vous des contacts ?

Ils sont pros, gentils, à l'écoute et le plus important vous pouvez avoir confiance en eux !

Je vous les conseille vivement que votre événement est lieu chez nous ou ailleurs !

Les contacter de ma part pour être encore plus bichonné ! (Marion du Best Western Meudon)

Notre fleuriste

Benoît Leleu
Tel : 06 19 34 31 80
Site Internet : www.greendaydeco.fr
greendaydeco@yahoo.fr



Notre photographe

Hydris Mokdahi
40 rue Estienne d'Orves
92120 Montrouge
Tél : 06 11 56 36 61
hydris.mokdahi@wanadoo.fr

Notre DJ

Sirag
Tél : 06 64 97 73 83
Forfait négocié pour votre mariage : 600 € TTC

Notre décoratrice

Sandy Langevin
Tel : 06 76 30 31 20
Site internet: www.sandydeco.com
Email: contact@sandydeco.com



Décoratrice pour





Alors si je prends ça, ça et ça !

Mes tests budget : budget 1

Prestation	Budget par personne	Nombre de personne	Budget global





Alors si je prends ça, ça et ça !

Mes tests budget : budget 2

Prestation	Budget par personne	Nombre de personne	Budget global





Alors si je prends ça, ça et ça !

Mes tests budget : budget 3

Prestation	Budget par personne	Nombre de personne	Budget global





Mon plan de salle



Rappels

- Salle modulable de 58 à 254 m²
- Tables rondes de 8 personnes maximum
- Possibilité de faire une table d'honneur ovale de 9 à 18 personnes
- Salle équipée d'écrans et de vidéos-projecteurs (De 1 à 3 selon les modules utilisés)
- Mise à disposition d'une sonorisation de base incluant jusqu'à 3 micros HF
- Est compris dans le prix, nappage, vaisselle, mobilier & service
- Décoration dont les housses de chaises en sus





Mes petites notes



Marion LINDAS
Responsable Commerciale Séminaire & Banquets
Tel : 0146014683
Fax : 0146144699
Email : commercial@parismeudonermitage.com

BEST WESTERN PLUS Paris Meudon Ermitage
Route du Colonel Moraine
92360 Meudon la forêt
www.bw-parismeudonermitage.com