



Le petit carnet de bord  
de mon Perfect Event à  
**L'ERMITAGE**



Date :

Type d'évènement :

Coordonnées :

Nombre de personnes :







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

Pause grignotage (1h): 3 variétés au choix 15 €

*Boissons chaudes, jus de fruits, sodas et mignardises sucrées*

- Tartelette citron meringuée
- Tartelette noix de pécan
- Choupinette crémeux café
- Un tout chocolat (dôme + ganache)
- Mini Millefeuilles
- Planche de fruits découpés

Animation Cooking show : voiturette à glace Prix sur devis

Animation Cooking show Barbe à Papa Prix sur devis

### 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 plusieurs

Pour un début de soirée haut en couleur, nous vous proposons différents forfaits pendant 1h30 accompagnées d'un mélange salé (chips, cacahuètes), nos forfaits alcoolisés incluent quelques softs.

#### SAPHIR

Forfait sans alcool composé de sodas, jus de fruits & eaux minérales

12,00€ par personne

#### AGATE

Forfait composé soit de : soupe champenoise, de sangria, de Jacqueline, ou de planteur des boissons soft et eaux minérales à discrétion

16,00€ par personne

#### RUBIS

Forfait comprenant le vin blanc, le vin rouge, des bières, des boissons soft et eaux minérales à discrétion (vins du forfait Jade)

19,00€ par personne

#### EMERAUDE

Champagne, vin blanc, vin rouge, bières, soft, eaux minérales, café

30,00€ par personne





## Une petite coupe ?

- |   |                        |
|---|------------------------|
| <input type="checkbox"/> Coupe de champagne brut                      | 10,00 €                |
| <input type="checkbox"/> Coupe de champagne rosé                      | 12,00 €                |
| <input type="checkbox"/> Coupe de soupe champenoise ou Kir vin blanc  | 8,00 €                 |
| <input type="checkbox"/> Champagne Domaine de Saint-Gall              | 45 € la bouteille      |
| <input type="checkbox"/> Champagne AOP Taittinger 75cl                | 60 € la bouteille      |
| <input type="checkbox"/> Grappes en bulles ( Jus de raisin pétillant) | 16 € la bouteille      |
| <input type="checkbox"/> Droit de bouchon Champagne                   | 16 €/bouteille ouverte |

Service inclus et mise à disposition des coupes

- 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 ].

Notre apéritif débutera à ..... heures

et souhaitons que le dîner commence à .....

Nous partons sur ..... invités





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

- Cocktail 3 Pièces 9€ par personne
- Cocktail 6 Pièces 18€ par personne
- Cocktail 12 Pièces 28€ par personne
- Je ne veux pas d'entrée par la suite

### Exemples de Pièces chaudes

- Croustilles d'escargots et crème de parmesan
- Crevettes au charbon noir
- Mini brochette d'onglet de bœuf
- Gyoza de légumes (Ravioli Japonais)
- Demi Saint Jacques cuisinée
- Gambas rôtie, écrasé d'avocat
- Brochette de poulet fermier yakitori

### Exemples de Pièces froides

- Blinis tarama truffé
- Planche de charcuterie
- Planche de fromage
- Saumon confit aux herbes
- Pain suédois à l'espadon fumé
- Mini tartelette mozzarella et tomates collection
- Verrine brunoise de légumes de saison & mousse de chèvre
- Mini wrap de volaille
- Sablé moutarde, guacamole d'avocat et ghoa cress (jeunes pousses d'herbes aromatiques)

- Cooking Show - option 1 :** 15€ par personne  
1 animation au choix - 3 pièces par personne  
*A partir de 30 personnes facturées*

- Cooking Show - option 2 :** 20€ par personne  
2 animations au choix - 4 pièces par personne  
*A partir de 50 personnes facturées*

- Dim Sum Vapeurs, bar à sauces
- Découpe d'un jambon de pays entier
- Plancha viande et/ou poisson, fruits de mer - 2 variétés de votre choix





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

- Tartare de Saint Jacques au citron yuzu, basilic et baies roses 9€ par personne
- Pressé de foie gras de canard, lamelle de truffes 9€ par personne
- Crème de légumes de saison 6€ par personne





## Une entrée pour débiter

- Sphère de foie gras & son chutney de saison
- Tartare d'Esturgeon Oscietre mariné au yuzu et légumes croquants
- Carpaccio de Bœuf Angus, pickles de légumes, mayonnaise à l'huile de truffe

17 euros par personne

- Terrine de Poulpe, perles de yuzu et salicornes pochées et chutney de tomates vertes

19 euros par personne

- Pas d'entrée, mon apéritif 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

- Suprême de pintade basse température, millefeuilles de pomme de terre au thym, mini légumes de saison / Pinot Noir
- Epaulé d'agneau confite aux amandes et safran, mousseline de panais, confiture d'oignons rouges
- Quasi de veau, polenta snackée et échalotes confites
- Filet de Daurade Royale, quinoa gourmand au butternut et baies de Goji

29€ par personne

- Filet de Saint Pierre au beurre moussé, patates douces vanillées et mini fenouil

32€ par personne





## Un dessert pour s'extasier

### MAIS AVANT ! ENCORE UN PETIT ÉCART !

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Assiette de fromages<br>(3 variétés au choix, salade, beurre mendiant aux fruits secs) | 9€ par personne |
| <input type="checkbox"/> Buffet de fromages<br>(3 variétés au choix, saladier de salade - 1 fromage pour 8)     | 7€ par personne |

### MON DESSERT SERA INDIVIDUEL ...

- |   |                    |
|---|--------------------|
| <input type="checkbox"/> Entremet trois chocolat                                | } 14€ par personne |
| <input type="checkbox"/> Le citron meringué                                     |                    |
| <input type="checkbox"/> Forêt noire de l'Ermitage                              |                    |
| <input type="checkbox"/> Feuilleté de fruits de saison, crème végétale vanillée |                    |

### OU VRAIMENT PLUS GOURMAND !

- |  |                  |
|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> Buffet de desserts Gourmand<br>Entremets, verrines panacotta, corbeille de fruits, crème vanille individuelle, tarte sablée chocolat, tarte fine de saison, crumble de saison, salade de fruits des tropiques, mousse de fruits ou chocolat | 20€ par personne |
| <input type="checkbox"/> Bar de fruits   | 10€ par personne |

### OU ALORS J'OPTE POUR UN CÔTÉ PLUS TRADITIONNEL ?

(Minimum de 76 choux ou 50 macarons)

- |  |                  |
|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> Pièce montée traditionnelle (Base 4 choux/personne 2 parfums) | 12€ par personne |
| <input type="checkbox"/> Pièce montée macarons (Base 4 Macarons/personne)              | 12€ par personne |
| <input type="checkbox"/> Layer Cake  | Sur devis        |

*Les desserts non consommés dans le cadre de votre événement ne pourront être emportés*



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

## ☐ Forfait Opale

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

7€ par personne

## ☐ Forfait Topaze

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

11€ par personne

## ☐ Forfait Jade

Ce forfait comprend un vin rouge et un vin blanc, eaux minérales et café

(1 bouteille de vin blanc & rouge pour 6 personnes)

16€ par personne

Vin rouge :

Croze Hermitage

Côtes du Rhône Caprices d'Antoine

Vin blanc :

Chablis Laroche Blanc

Côtes du Rhône Caprices d'Antoine

## ☐ Forfait Quartz

Ce forfait comprend un vin rouge, un vin blanc, eaux minérales et café

(1 bouteille de vin blanc & rouge pour 6 personnes)

24€ par personne

Vin rouge :

Pinot noir IGP d'Oc La Chevalière

Bordeaux Jules Lebègue

Vin blanc :

Chardonnay IGP d'Oc La Chevalière Laroche

Bordeaux blanc Jules Lebègue

*Les bouteilles non consommées dans le cadre de votre événement ne pourront être emportées.*





# 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*

### Entrée

- Saladine de tomates cerise bicolores et ses billes de mozzarella
- Tartare d'avocat
- Cromesquis de fromage fourré  
Pas d'entrée, des petites choses à picorer au vin d'honneur  
(surimi, tomates cerises, radis, emmental)

### Plat

- Coquillettes au jambon et au gruyère râpé
- Steak haché et ses frites maison
- Poisson pané et son riz pilaf à la tomate
- Suprême de volaille et son écrasé de pomme de terre

### Dessert

- Tartelette au chocolat
- Compote de pommes
- Glaces
- Salade de fruits

## FORMULE ADOS À 25€

*Boissons incluses durant toute la soirée de votre arrivée au départ (Softs à discrétion)  
Jusqu'à 16 ans inclus*

Burger et frites maison – Sodas & eaux minérales  
Hors dessert et boissons apéritives



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

### ☐ Forfait « Fin de soirée »

Sous de forme de buffet à discrétion :  
Corbeille de fruits / cafés / Thés / eaux / Jus de fruits

12€ par personne

### ☐ Saphir

Forfait sans alcool composé de sodas, jus de fruits & eaux minérales

11€ par personne

### ☐ Agate

Forfait composé soit de : soupe champenoise, de sangria,  
de Jacqueline, ou de planteur des boissons soft et eaux minérales  
à discrétion

14€ par personne

### ☐ Rubis

Forfait comprenant le vin blanc, le vin rouge, des bières, des boissons softs  
et eaux minérales à discrétion

19€ par personne

### ☐ Emeraude

Forfait comprenant champagne, vin blanc, vin rouge, bières, softs,  
eaux minérales, café

30€ par personne





## Bar Fin de Soirée pour rester «Ambiancé»

<input type="checkbox"/> Get 27 75cl	46€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Whisky Jack Daniels <i>1 bouteille de soda &amp; de jus de fruit inclus</i>	49€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Vodka Absolu Blue	49€ par personne
<input type="checkbox"/> Bailey's	40€ la bouteille
<input type="checkbox"/> ABK6 Cognac	60€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Champagne Domaine de Saint Gall	45€ la bouteille
<input type="checkbox"/> Champagne Taittinger	60€ la bouteille





# Et le lendemain Brunch or not ?

## Coté petit-déjeuner :

- ✓ Viennoiseries variées
- ✓ Variété de pains frais
- ✓ Crêpes & Pancakes
- ✓ Buffet de fromage
- ✓ Saumon fumé
- ✓ Charcuterie
- ✓ Fruits frais & fruits secs
- ✓ Céréales
- ✓ Confitures - Miel - Pâte à tartiner
- ✓ Œufs brouillés
- ✓ Bacon

## Coté sucré :

- ✓ Tarte aux fruits de saison
- ✓ Cakes maison
- ✓ Gaufres de Liège
- ✓ Muffins Végan Fruits Rouges
- ✓ Muffins double chocolat
- ✓ Verrine de chia pudding & fruits frais

## Coté Salé :

- ✓ Salade de tomates, échalotes et pesto basilic
- ✓ Assiette de mozzarella buffalo, huile d'olive et fleur de sel
- ✓ Légumes râpés de saison assaisonnés
- ✓ Salade de céréales complètes aux gourmandises
- ✓ Le cake du jour

Une gourmandise au choix - choix unique pour tous :

LES ŒUFS FERMERS BIO

### LE BÉNÉDICTE

Jambon tranché, œuf poché, sauce hollandaise, English muffin

### LA FLORENTINE

Epinards tombés à l'ail, œuf poché, sauce hollandaise, English muffin

LES OMELETTES GOURMANDES

### LE VINTAGE

Jambon sec de pays, Cheddar vintage affiné, moutarde à l'ancienne

### LA PROTÉINÉE

Blanc d'œufs, fèves de soja, crème de noix de cajou à l'ail, herbes fraîches

### LA VÉGÉTALE

Champignons de forêt, légumes-feuilles, dukkha noisette

LES DOUCEURS

### LA BRIOCHE PERDUE

Brioche aux perles de sucre, fruits de saison, chantilly coco et glace barbe à papa

### LE PANCAKE PAVOT & MYRTILLES

Pancakes moelleux à la minute, granola au chocolat, crème d'Isigny, sirop d'érable et baie du bois



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

## Nos petits cadeaux

- ✓ La piste de danse pour toute réservation de 50 personnes minimum (25m2 noire laquée)
- ✓ Le parking extérieur et sous-terrain (80 places)
- ✓ Un tarif préférentiel pour vos réservations de chambres à 100 € petits déjeuners inclus pour une ou deux personnes ou 85 € en cas de brunch
- ✓ Votre dîner tasting dans le cadre de l'organisation d'un mariage du mardi au jeudi soir sur RDV  
*A partir de 40 personnes réservées, pour deux personnes. Le tasting sera facturé puis sera remboursé dès lors que vous aurez validé l'organisation de votre mariage chez nous.  
Tasting de votre menu entrée, plat, dessert - Pas de tasting des pièces cocktails & buffets de desserts ou pièce montée.*
- ✓ Votre nuit de noce dans le cadre de l'organisation d'un mariage en soirée

## Donc en plus je prévois...

- |  |           |
|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> Une heure supplémentaire de 1h00 à 2h00   | 300 € TTC |
| <input type="checkbox"/> Deux heures supplémentaires de 1h00 à 3h00  | 500 € TTC |
| <input type="checkbox"/> Trois heures supplémentaires de 1h00 à 4h00   | 600 € TTC |
| <input type="checkbox"/> Frais installation et désinstallation de vos housses de chaises pas nos équipes                                     | 200 € TTC |
| <input type="checkbox"/> Installation & désinstallation de votre décoration housses, plan de table, dragées, centre de table par nos équipes | 400 € TTC |





# Notre petit carnet de contacts et d'adresses

Ils sont pros, gentils, à l'écoute et le plus important vous pouvez avoir confiance en eux !  
Nous vous les conseillons vivement que votre mariage ait lieu chez nous ou ailleurs !  
Les contacter de notre part pour être encore plus bichonné !

## Nos partenaires sons et lumières

AVS

George Girondin

Tel : 06 69 10 44 21

<https://www.avsevents.fr>

[contact@avsevents.fr](mailto:contact@avsevents.fr)

## Nos DJ

Tom Nka

Tel : 06 19 51 70 93

Forfait d'environ 2000 euros TTC

## Notre partenaire de belle papeterie

L'Atelier du faire-part - Versailles

Tel : 01 39 49 06 02

Email : [contact@atelierdufairepart.fr](mailto:contact@atelierdufairepart.fr)

[www.atelierdufairepart.fr](http://www.atelierdufairepart.fr)

## Pour les enfants

Pikoty Event

[pikotyevent.fr](http://pikotyevent.fr)

Tel : 06 95 70 41 94

Email : [contact.pikoty@gmail.com](mailto:contact.pikoty@gmail.com)

## Notre partenaire Mode, Joaillerie, Maison, Beauté, Voyages

Printemps Vélizy

Tel : 01 34 88 66 00

[www.printemps.com/magasins/velizy-2](http://www.printemps.com/magasins/velizy-2)

## Nos créateurs d'ambiance

### Créations florales

Un peu beaucoup

Tel : 01 78 73 10 23

<https://www.unpeu-beaucoup.com/>

### Décoration complète

Awa Da Cunha

Bbeautiful

Tel : 06 10 39 43 02

[contact@bbeautifulprestige.com](mailto:contact@bbeautifulprestige.com)

[www.bbeautifulprestige.com](http://www.bbeautifulprestige.com)

### Notre photographe

Hydris Mokdahi

Tel : 06 11 56 36 61

Email : [hydris.mokdahi@wanadoo.fr](mailto:hydris.mokdahi@wanadoo.fr)

### Notre vidéaste

Patrick ARNOUX

Tel : +212 6 79 22 97 85

Email : [patrick@antiprod.fr](mailto:patrick@antiprod.fr)







# Mon plan de salle

Terrasse extérieure privative vue sur la forêt



La forêt tropicale

La forêt équatoriale

La forêt boréale

Couloir forêt

Réception

Entrée

## RAPPELS

- Salle modulable de 58 à 254 m<sup>2</sup>
- Votre salle disponible de 19h00 à 1h00 du matin ou de 12h00 à 17h00 à 2000 €
- Tables rondes de 8 personnes maximum
- Possibilité de faire deux tables ovales de 9 à 20 personnes (table honneur ou enfants/ados)
- Salle équipée d'écrans et de vidéos-projecteurs
- Mise à disposition d'une sonorisation de base incluant 2 micros HF
- Est compris dans le prix, nappage, vaisselle, mobilier & service
- Décoration dont les housses de chaises en sus





Mister & Misses Wood  
Enchantment Department  
Tel: 01 46 01 46 83 [commercial@parismeudonermitage.com](mailto:commercial@parismeudonermitage.com)

L'ERMITAGE  
3 Route du Colonel Moraine  
92360 Meudon la forêt  
[www.bw-parismeudonermitage.com](http://www.bw-parismeudonermitage.com)