Le petit carnet de bord
de mon **Perfect Event** à

L'ERMITAGE

Date :

Type d'évènement :

Coordonnées :

Nombre de personnes :

L'ERMITAGE

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

❑ **Pause grignotage (1h) : 3 variétés au choix** 12 €

Boissons chaudes, jus de fruits, sodas et mignardises sucrées

- ❑ Tartelette citron framboise
- ❑ Tartelette noix de pécan
- ❑ Cône fraise chantilly
- ❑ 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

L'ERMITAGE

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 — 9,00 € par personne
Forfait sans alcool composé de sodas,
jus de fruits & eaux minérales

❑ AGATE — 12,00 € par personne
Forfait composé soit de : soupe champenoise, de sangria,
de Jacqueline, ou de planteur des boissons soft
et eaux minérales à discrétion

❑ RUBIS — 19,00 € par personne
Forfait comprenant le vin blanc, le vin rouge, des bières,
des boissons soft et eaux minérales à discrétion
(vins du forfait Jade)

❑ EMERAUDE — 30,00 € par personne
Champagne, vin blanc, vin rouge, bières,
soft, eaux minérales, café

L'ERMITAGE

Une petite coupe ?

❑ Coupe de champagne brut	10,00 €
❑ Coupe de champagne rosé	12,00 €
❑ Coupe de soupe champenoise ou Kir vin blanc	6,00 €
❑ Champagne Domaine de Saint-Gall	45 € la bouteille
❑ Champagne AOP Taittinger 75cl	60 € la bouteille
❑ Grappes en bulles (Jus de raisin pétillant)	16 € la bouteille
❑ 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 J.

Notre apéritif débutera à ..... heures

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

Nous partons sur ..... invités

L'ERMITAGE

Des petites choses à picorer…

ou la substitution de mon entrée

❑ **Cocktail 3 Pièces** — 9€ par personne

❑ **Cocktail 6 Pièces** — 15€ par personne

❑ **Cocktail 12 Pièces** — 24€ par personne

❑ **Je ne veux pas d'entrée par la suite**

Exemples de Pièces chaudes

- ❑ Verrine de poêlée d'escargots et crème de parmesan
- ❑ Crevettes en chemise de pomme de terre
- ❑ Mini brochette d'onglet de bœuf
- ❑ Raviole de pintade
- ❑ Demi Saint Jacques
- ❑ Gambas rôtie, écrasé d'avocat
- ❑ Brochette de magret fumé & abricots

Exemples de Pièces froides

- ❑ Gaufrette au sésame et mini légumes
- ❑ Ardoise de charcuterie
- ❑ Ardoise de fromage
- ❑ Gravad Lax de saumon betterave
- ❑ Pain suédois au flétan fumé
- ❑ Mini tartelette mozzarella et tomates collection
- ❑ Verrine brunoise de courgettes, mousse de chèvre, concassé de tomates aux olives
- ❑ Mini wrap de volaille
- ❑ Tartare d'avocat, chantilly au paprika

❑ **Cooking Show – option 1 :** — 12€

1 animation au choix - 3 pièces par personne

A partir de 30 personnes facturées

❑ **Cooking Show – option 2 :** — 16€

2 animations au choix - 4 pièces par personne

A partir de 50 personnes facturées

- ❑ 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 - 2 variétés de votre choix

L'ERMITAGE

Un amuse-bouche pour aiguiser 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

L'ERMITAGE

Une entrée pour débuter

❑ Pressé de foie gras au Monbazillac & son chutney de saison
❑ Tartare de bar mariné au yuzu et légumes croquants
❑ Carpaccio de veau, pickles de légumes, mayonnaise à l'huile de truffe

16 euros par personne

❑ Homard poché au court bouillon, poireaux safranés & œufs de truite

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.

L'ERMITAGE

Un plat pour s'évader

- ❑ Suprême de pintade basse température, gâteau de pomme de terre au thym, mini légumes de saison / Pinot Noir
- ❑ Carré d'agneau rôti, tatin de tomates confites au balsamique, jus aux herbes
- ❑ 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 mousseau, patates douces vanillées et mini fenouil

32€ par personne

L'ERMITAGE

Un dessert pour s'extasier

MAIS AVANT ! ENCORE UN PETIT ÉCART !

- ❑ Assiette de fromages — 9€ par personne
  (3 variétés au choix, salade, beurre mendiant aux fruits secs)
- ❑ Buffet de fromages — 7€ par personne
  (3 variétés au choix, saladier de salade – 1 fromage pour 8)

MON DESSERT SERA INDIVIDUEL…

- ❑ Dacquoise noisette, espuma Aloé Vera et Tuile dentelle au sésame
- ❑ Le citron meringué — 14€ par personne
- ❑ Forêt noire de l'Ermitage
- ❑ Feuilleté de fruits de saison, crème végétale vanillée

OU VRAIMENT PLUS GOURMAND !

- ❑ Buffet de desserts Gourmand — 20€ par personne
  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
- ❑ Buffet d'entremets — 14€ par personne
- ❑ Bar de fruits — 10 € par personne

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

Pour toute demande de pièces montées ou Layer cake, prenez contact avec nos prestataires !

L'ERMITAGE

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 6 personnes)

Vin rouge :

- Marquille Bordeaux Rouge
- Côtes du Rhône Caprices d'Antoine

Vin blanc :

- Marquille Bordeaux Blanc
- Côtes du Rhône Caprices d'Antoine

❑ Forfait Quartz

20€ par personne

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

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

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 évènement ne pourront être emportées.

L'ERMITAGE

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

L'ERMITAGE

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

❑ Forfait « Fin de soirée » — 12€ par personne

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

❑ Saphir — 9€ par personne

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

❑ Agate — 12€ par personne

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

❑ 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

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

L'ERMITAGE

Bar Fin de Soirée pour rester «Ambiancé»

❑ Get 27 75cl	46€ la bouteille
❑ Whisky Jack Daniels *1 bouteille de soda & de jus de fruit inclus*	49€ la bouteille
❑ Vodka Absolu Blue	49€ par personne
❑ Bailey's	40€ la bouteille
❑ Cognac Courvoisier Napoléon	110€ la bouteille
❑ Champagne Domaine de Saint Gall	45€ la bouteille
❑ Champagne Taittinger	60€ la bouteille

L'ERMITAGE

Et le lendemain
Brunch or not ?

Brunch en salon privatif **40€ - boissons soft incluses**

Coté Sucré :

Baguette Traditionnelle, Pain aux Noix, Pain de vie complet, Pain aux Céréales accompagné de ses confitures (Fraises, Myrtilles, Groseilles, Mirabelle, Orange) & déclinaison de pâtes à tartiner, beurre salé et doux.

- ✓ Brioche perlée aux sucres, Pain d'épice, Pancakes, Crêpes
- ✓ Mini Viennoiseries (Pain aux raisin, Pain Chocolat, Croissant, Chausson aux pommes)
- ✓ Céréales extra chocolat, Muesli Extra Fruits, Céréales Spécial K
- ✓ Yaourt La Ferme des peupliers en pot en verre – Saveurs fruitées & nature,

Coté Fruits :

- ✓ Corbeille de fruits frais de saison à croquer
- ✓ Jar de Pomelos, Ananas, oranges + salade de fruits
- ✓ Fruits secs (Abricots, Figues, 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

L'ERMITAGE

Et le lendemain
Brunch or not ?

Coté Station chaude (2 plats et 2 garnitures au choix) :

- ❑ Suprême de volaille jaune
- ❑ Quasi de veau
- ❑ Parmentier de canard
- ❑ Magret de canard
- ❑ Filet de bar
- ❑ Pavé de saumon
- ❑ Filet de merlu
- ❑ Faux filet de bœuf
- ❑ Poêlée de champignons de saison
- ❑ Poêlée de légumes aux herbes fraîches
- ❑ Spaghettis de courgettes
- ❑ Pennes basilic sauce napolitaine
- ❑ Gratin dauphinois au chèvre frais et miel
- ❑ Mousseline de patate douce aux 4 épices
- ❑ Pommes de terre grenailles

Coté Chaud en chaffing dish :

- ✓ Œufs brouillés
- ✓ Bacon + Saucisses de veau + volaille

Coté Boissons :

- ✓ 5 jus de fruits frais (Orange, Pamplemousse, Jus de fruits rouges, Jus de Passion)
- ✓ Eau plate & pétillante by Castalie
- ✓ Café, thé, chocolat chaud

L'ERMITAGE

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 90 € petits déjeuners inclus pour une ou deux personnes ou 75 € 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.

✓ Votre nuit de noce dans le cadre de l'organisation d'un mariage en soirée

Donc en plus je prévois…

❑ Une heure supplémentaire de 1h00 à 2h00	300 € TTC
❑ Deux heures supplémentaires de 1h00 à 3h00	500 € TTC
❑ Trois heures supplémentaires de 1h00 à 4h00	600 € TTC
❑ Frais installation et désinstallation de vos housses de chaises pas nos équipes	200 € TTC
❑ Installation & désinstallation de votre décoration housses, plan de table, dragées, centre de table par nos équipes	400 € TTC

L'ERMITAGE

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

Nos DJ
Tom Nka
Tél : 06 19 51 70 93
Forfait d'environ 2000 euros TTC

Notre partenaire de belle papeterie
L'Atelier du faire-part - Versailles
Tél : 01 39 49 06 02
Email : contact@atelierdufairepart.fr
www.atelierdufairepart.fr

Pour les enfants
Pikoty Event
pikotyevent.fr
Tél : 06 95 70 41 94
Email : contact.pikoty@gmail.com

Nos Ferus de Gâteaux
Maison Bourgogne Viroflay
Tél : 01 30 24 46 35

Nos Ferus de Gâteaux
Mes jolies Gâteaux
Tél : 01 78 53 06 22
Email : contact@mesjolisgateaux.fr

Notre partenaire Mode, Joaillerie, Maison, Beauté, Voyages
Printemps Vélizy
Tél : 01 34 88 66 00
www.printemps.com/magasins/velizy-2

Nos créateurs d'ambiance

Créations florales
Un peu beaucoup
Tél : 01 78 73 10 23
https://www.unpeu-beaucoup.com/

Décoration complète
Awa Da Cunha
Bbeautiful
Tél : 06 10 39 43 02
contact@bbeautifulprestige.com
www.bbeautifulprestige.com

Notre photographe
Hydris Mokdahi
Tél : 06 11 56 36 61
Email : hydris.mokdahi@wanadoo.fr

Notre vidéaste
Patrick ARNOUX
Tél : +212 6 79 22 97 85
Email : patrick@antiprod.fr

L'ERMITAGE

Alors si je prends ça, ça et ça !

Mes tests budget : budget 1

Prestation	Budget par personne	Nombre de personne	Budget global

L'ERMITAGE

Alors si je prends ça, ça et ça !

Mes tests budget : budget 2

Prestation	Budget par personne	Nombre de personne	Budget global

L'ERMITAGE

Mon plan de salle

Terrasse extérieure privative vue sur la forêt

RAPPELS

- Salle modulable de 58 à 254 m²
- 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

L'ERMITAGE

Mes petites notes

Mister & Misses Wood
Enchantment Department
Tel : 01 46 01 46 83
commercial@parismeudonermitage.com

L'ERMITAGE

3 Route du Colonel Moraine
92360 Meudon la forêt
www.bw-parismeudonermitage.com