



## Votre Mariage au Novotel Paris Créteil Le Lac

Au cœur d'un parc de 62 hectares de verdure,  
le Novotel Paris Créteil Le Lac met à votre disposition son savoir  
faire et ses conseils dans la réalisation de  
Votre réception selon Vos envies !



Clémence CALVET  
Votre contact privilégié

Rue Jean Gabin 94034 Créteil Cedex  
01 56 72 56 61  
[clemence.calvet@accor.com](mailto:clemence.calvet@accor.com)



## Apéritifs & Vin d'honneur

### Soft 5€

Sodas, Jus de fruits,  
Eaux minérales,  
Assortiments salés



### Détente 9€

Kir, Punch ou Sangria  
Sodas, Jus de fruits,  
Eaux minérales,  
Assortiments salés



### Prestige 14€

Champagne,  
Sodas, Jus de fruits,  
Eaux minérales,  
Assortiments salés.



### All inclusive\* 21€

Vodka, Whisky, Martini,  
Bière, Malibu, Champagne,  
Sodas, Jus de fruits,  
Eaux minérales,  
Assortiments salés



\* Pendant 1h30

## Nos palettes gourmandes

### L'Ephémère 6€

2 canapés  
2 feuilletés



### L'Elégante 11€

2 canapés  
2 feuilletés  
2 mini-brochettes



### L'Explosive 15€

2 canapés  
2 feuilletés  
2 mini-brochettes  
2 verrines



### L'Exceptionnelle 19€

2 canapés  
2 feuilletés  
2 mini-brochettes  
2 verrines  
2 mignardises sucrées



Les Apéritifs sont servis sur la base d'une consommation par personne.

Les jus de fruits, sodas et eaux minérales sont servis à discrétion.

Les prix indiqués sont des tarifs par personne.



## Menu « Expérience Savoureuse »

42€

Filet de Saumon façon Gravlax  
Foie gras de Canard et sa Confiture d'Oignon  
Feuilleté minute aux Cailles et Purée de Châtaignes  
Aumônière de Chèvre chaud et Poire Williams  
Carpaccio de Courgettes marinées au Citron

\*\*\*\*\*

Dorade Royale à la Plancha, Sauce Bordelaise  
Magret de Canard au Poivre vert, Gratin sarladaise  
Pièce de Bœuf sautée aux Pleurotes, Pommes de terre Confites au Thym  
Souris d'Agneau au Thym, Ecrasé de Pommes de terre Ratte  
Pavé de Lieu Jaune sur Risotto aux Asperges

\*\*\*\*\*

Assiette du Berger et sa Salade aux Noix

\*\*\*\*\*

Riz au lait à la Vanille Bourbon  
Tartelette au Chocolat et à l'Orange  
Millefeuille de Gavottes à la Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé  
Tatin d'Ananas et Sa Boule de Glace à la Vanille  
Entremets Pêche Melba et Chantilly

Composez votre menu avec une entrée, un plat et un dessert unique pour l'ensemble des convives.

Inclus

Vin Rouge et Blanc,  
Eaux minérales plates et gazeuses,  
Café.

3€/pers

Trou  
normand



## Menu « Evasion Gourmande »

58€

Poêlée de Foie Gras et son Pain Perdu  
Tatin de Cèpes et de Girolles, Saint Marcellin Rôti  
Saumon Fumé Bio et son Blinis au Raifort

\*\*\*\*\*

Rôti de Veau aux Morilles, Polenta et Blinis  
Côte d'Agneau de Sisteron Rôti, Légumes de Saison, Jus au Basilic Frais  
Filet de Saint Pierre à la Basquaise et Son Risotto

\*\*\*\*\*

Assiette du Berger et sa Salade aux Noix

\*\*\*\*\*

Vacherin Glacé à la Vanille et Son Spéculos  
Macaron aux Amandes Façon Succès  
Tiramisu aux Pêches Vigneron  
**Gâteaux à étages** : Forêt noire, Entremet Fruits rouges,  
Charlotte aux poires, Dacquoise aux framboises (1 gâteau pour 10 personnes)

Composez votre menu avec une entrée, un plat et un dessert unique pour l'ensemble des convives.

Inclus

Vin Grand Cru Rouge et Blanc,  
Eaux minérales plates et gazeuses,  
Café.

3€/pers

Trou  
normand



## Menu « Escapade Sensorielle » 69€

Tartare de Saumon Façon Sushi  
Tarte Fine au Canard, Caviar d'Aubergines et Tapenade

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée au Foie Gras  
Noix de Saint Jacques à la Plancha sur galette de Polenta, Sauce Vierge

\*\*\*\*\*

Trou Normand ou Colonel

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf Rossini, Gratin Dauphinois et Tomates en grappes rôties à la Fleur de sel  
Agneau de Sept Heures à la Semoule de Blé et Raisins

\*\*\*\*\*

Assiette du Berger et sa Salade aux Noix

\*\*\*\*\*

Palvola à la Mangue et à la Framboise  
Millefeuille aux Trois Chocolats  
**Gâteaux à étages** : Forêt noire, Entremet Fruits rouges,  
Charlotte aux poires, Dacquoise aux framboises (1 gâteau pour 10 personnes)

Composez votre menu avec une entrée, deux plats et un dessert unique pour l'ensemble des convives.

Inclus

Vin Grand Cru Rouge et Blanc,  
Eaux minérales plates et gazeuses,  
Café



## Le « P'tit Menu » 15€

Valable pour  
les enfants  
de moins de  
12 ans

Assiette de Crudités  
Tomates Mozzarella

\*\*\*\*

Filet de Poulet  
Steak Haché  
Cheeseburger  
Filet de Limande

**Accompagnement :** Frites, Pâtes ou Haricots verts

\*\*\*\*

Salade de Fruits  
Andros Pocket Pomme  
Glace Nestlé "Smarties Pop Up" ou "Hello Kitty"  
Moelleux au Chocolat et sa crème Anglaise

Inclus

Evian, Sodas, Jus de fruits

Espace de jeux  
Équipée d'une console Wii





# Buffet Gourmand 40€

## Entrées

Terrine de lotte  
Terrine de Canard aux Airelles  
Ardoise de Charcuteries  
Salade Strasbourgeoise  
Salade de pommes de terre au Hareng  
Assortiment de Brochettes  
Verrines Gourmande  
Assortiment de Crudités de Saison

\*\*\*\*\*

## Plats

Rôti de Veau  
Dos de Cabillaud à la Plancha  
**Accompagnement:** Riz pilaf, Ratatouille, Pommes de terre au Four

\*\*\*\*\*

## Desserts

Panna Cotta Fruits Rouges  
Mousse au Chocolat Bio  
Crème brûlée Spéculos  
Tarte fine aux Fruits de Saison  
Assortiment de Douceurs

Inclus

Vin Rouge et Blanc  
Eaux minérales plates et gazeuses  
Café

3€/p

Trou  
normand

-50%

Pour les enfants  
- de 12 ans



# Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire

## 49€

### Salés Froids: 6 pièces

Toasts Chèvre & Jambon Serrano (2 pièces)  
Brochette de Magret de Canard fumé  
Brochette Tomate Mozzarella  
Brochette de viande de Grison  
Roll Saumon ou Thon

\*\*\*\*

### Salés Chauds: 6 pièces

Nem Dorade  
Brochette de crevettes et de calamars  
Corolles Saint Jacques & Saumon fumé  
Mini Cheese Burger  
Mini Hot Dog Volaille  
Beignet de Crevettes sauce Barbecue

\*\*\*\*

### Sucrés : 6 pièces

Assortiments de Mignardises  
Macaron  
Mini Verrine  
Cannelé Bordelais  
Religieuse  
Tartelette Saint Honoré

Inclus

Apéritif Champagne  
Sodas, Jus de fruits  
Eaux minérales plates et gazeuses  
Cafés

*Les Apéritifs sont servis sur la base d'une consommation par personne.  
Les sodas, jus de fruits, eaux minérales et cafés sont servis à discrétion.*





## Informations et options

### Droit de bouchon

Champagne : 10€ / bouteille  
Divers alcools & Magnums: 16€ / bouteille

### Décoration / Animation

Nous sommes à votre disposition pour vous mettre en relation avec nos prestataires: Fleuriste, Dj, Animateur, magicien, etc.

### Vos Espaces privatisés

Votre cocktail sera disposé sur la terrasse de l'hôtel au bord de notre piscine et face au Lac de Créteil si le temps le permet.

Votre repas sera dégusté dans votre salon privatif de 21 à 126m<sup>2</sup> (Tarif sur devis).

Cette dernière sera équipée sur demande d'une piste de danse qui vous est offerte au-delà de 40 personnes.

### Heures supplémentaires

Après 16h pour un déjeuner  
Après minuit pour un diner

Les frais de personnel vous seront facturés sur la base suivante : 25€ / heure / serveur (1 serveur pour 25 personnes)

### Gâteau et pièce montée

Nous vous offrons la possibilité de faire appel au pâtissier de votre choix pour votre commande de gâteau ou pièce montée.

Vous pouvez associer votre dessert à celui proposé dans notre menu ou bien le remplacer sans supplément et sans modification du tarif de base.

### Hébergement

Les futurs mariés sont nos invités. Nous sommes ravis de vous offrir une Suite le soir de votre réception (sous réserve de disponibilité) avec petit déjeuner Buffet le lendemain.

Pour réserver plusieurs chambres pour les membres de votre famille, nous vous proposerons un tarif préférentiel de Groupe.



# Plan d'accès



**Accès depuis Versailles/Lyon**  
Autoroute A86, Sortie 23 (Créteil Centre)  
Direction Créteil Centre puis Base de loisirs.

**Accès depuis Orly**  
N7 direction Créteil, puis autoroute A86  
Sortie 23 (Créteil Centre)  
Direction Créteil Centre puis Base de Loisirs.

**Accès depuis Nancy/Metz/Disneyland Paris**  
Autoroute A4 puis A86  
Sortie Créteil Centre (D1) puis direction Base de Loisirs

**Accès depuis Paris**  
Autoroute A4  
Sortie Créteil Centre (D1) puis direction Base de Loisirs.

**Accès depuis Lille/Roissy CDG**  
Autoroute A1 direction Paris A1  
Autoroute A3 direction Paris-Est  
Autoroute A86 direction Créteil  
Sortie Créteil Centre (D1) puis direction Base de Loisirs

**Accès en transport en commun**  
Métro ligne 8, station Créteil Université.  
Bus Ligne 392-393-TVM  
Arrêt Base de Loisirs