

Un MARIAGE à votre mesure au

Château
de
Maffliers



2018


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

Un lieu, une histoire ...

Un très vieux castel féodal existait à Maffliers depuis le haut moyen âge mais nul ne sait avec certitude s'il se trouvait à l'emplacement du château actuel ou s'il était à celui de la ferme seigneuriale.

Le château féodal entouré de ses fossés, avec son pont-levis était encore debout en 1600.

La vieille construction féodale aurait fait l'objet d'une rénovation dans le style Renaissance qui eut lieu peut-être sous l'impulsion de François de la Fayette, l'un des familiers de François 1^{er}.

En 1813, le Château est vendu à la Duchesse de Tayllerland – Périgord. C'est de cette époque que date l'entrée actuelle du château par l'allée des marronniers.

Les communs du château que nous connaissons aujourd'hui datent de la fin du XVIII^e siècle. Ils furent remaniés puis transformés en ferme au début du XX^e siècle. Ils n'ont pas changé d'aspect depuis cette époque.

En 1906, le nouveau propriétaire Provot refusa que le château soit rasé en totalité comme le préconisaient les architectes. Il en sacrifia néanmoins la plus grande partie située au nord. A sa place, fut plaqué en 1907 le hall d'entrée cubique que l'on connaît aujourd'hui et sur l'ancienne servitude on remplaça une charpente neuve.

Au rez-de-chaussée, la chapelle fit place en 1910 à une grande bibliothèque. On dit que pendant la guerre de 1939-1945, les caves du château furent une cache d'armes de la Résistance.

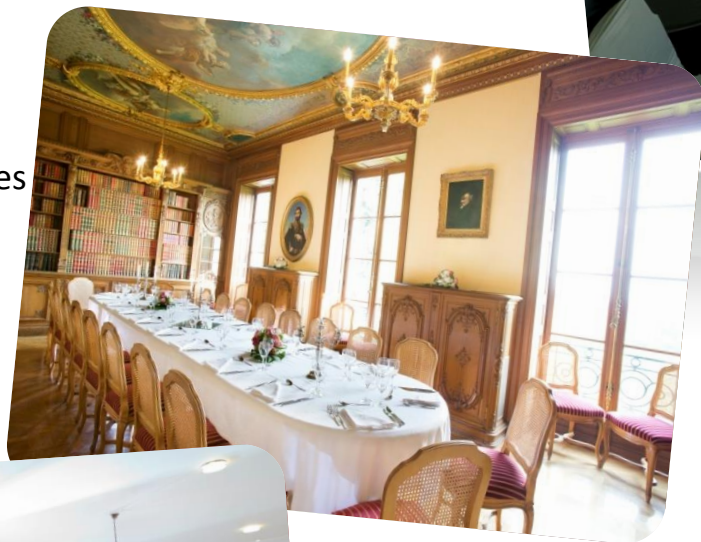
Suite au décès accidentel de son propriétaire, le domaine resta à l'abandon. La riche bibliothèque fut pillée de 1962 à 1964, date du rachat par la Caisse des Dépôts et Consignation.

Les salles

Les Fresques

est un salon idéal pour un voyage dans le temps en toute intimité, grâce à ses boiseries et sa bibliothèque.

Jusqu'à 27 personnes



Les Chênes

et sa grande baie vitrée vous offre une vue imprenable sur le parc et la forêt.

Jusqu'à 130 personnes



Les Châtaigniers

est un salon convivial d'un style classique, dans les tons rouge et blanc.

Jusqu'à 40 personnes

Les formules boissons 1h

Soft 7€

Sodas, jus de fruits, eaux minérales & mélanges salés.

Heure supplémentaire : 3€



Classique 14€

Bières + Punch + Kir + sodas, jus de fruits, eaux minérales & mélanges salés.

Heure supplémentaire : 5€



Champagne 19€

Champagne, sodas, jus de fruits, eaux minérales & mélanges salés.

Heure supplémentaire : 9€



Festive 23€

Vodka, Whisky, Gin, Tequila, Bières, Champagne, sodas, jus de fruits, eaux minérales & mélanges salés.

Heure supplémentaire : 10€



Palette Découverte 6€

2 canapés
2 feuilletés



Palette Plaisir 10€

2 canapés
2 feuilletés
2 mini-brochettes



Palette Gourmande 15€

2 canapés
2 feuilletés
2 mini-brochettes
2 verrines



Instant de douceur 7€

Pour agrémenter la soirée dansante, optez pour un bar à friandises qui ravira à coup sûr petits et grands !



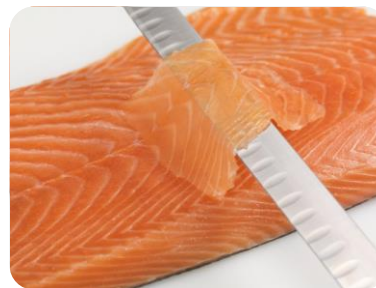
Les animations culinaires

Minimum de 40 personnes



Découpe de jambon cru

Un jambon entier découpé par notre cuisinier devant vos invités.



Découpe de saumon

Un saumon entier mariné découpé par notre cuisinier devant vos invités.



Foie gras poêlé

Planché par notre cuisinier devant vos invités.



Noix de St Jacques

Planchées par notre cuisinier devant vos invités.

Tarifs
et
Forfaits*

1 animation 10€

Présence d'un cuisinier en salle.

3 animations 25€

Présence de deux cuisiniers en salle.

2 animations 15€

Présence d'un cuisinier en salle.

4 animations 30€

Présence de deux cuisiniers en salle.

Le coin des petits

... Pour que ce soit la fête pour eux aussi !

Jusqu'à 12 ans

Entrée + plat
ou
Plat + dessert **10€**

Les Entrées

Roulé de jambon et Kiri
Mikado de légumes
Bâtonnets de surimi, mayonnaise

Entrée + plat
+ dessert **14€**

Les Plats

Steak haché, frites
Linguine à la carbonara
Brochette de dinde, purée
Brandade de poisson

Inclus

Une petite salle de
jeux
ou de détente .

*Sous réserve de
disponibilité et pour
toute réception de
plus de 50 adultes*

Les Desserts

Glace Smarties pop up
Moelleux au chocolat
Salade de fruits

Les Boissons

Evian,
Sodas,
Jus de fruits

Menu Gourmand

Printemps – Eté 2018

75 €

Inclus

Mise en bouche
Assiette de trois fromages et mesclun
Forfait vin, eaux minérales plates et gazeuses, café.

*Composez votre menu en choisissant ci-dessous
une entrée, un plat et un dessert unique pour l'ensemble
de vos convives.*

Entrées

Foie gras pané au spéculoos,
marmelade de pomme et rhubarbe.

Filets de cailles tièdes, copeaux
d'asperges, vinaigrette nectarine.

Saumon façon gravelax, crémeux au
raifort, tuile de granny smith.

Croustillant de langoustines,
vinaigrette au mirin et menthe
fraîche.

Sablé au parmesan, pétales de
tomate confites et burrata crémeuse
au pesto de roquette.

Plats

Gigot d'agneau, pomme de terre coin de
rue, jus d'agneau.

Magret de canard, vitelotte aux aromates,
sauce à l'orange.

Suprême de pintade truffé, poêlée
d'asperges, pois gourmands et fèves.

Médallions de lotte, riz sauvage aux petits
légumes.

Filet de bœuf, gratin de patate douce, jus
de viande.

Desserts

Perle du Japon, minestrone de
mangue et chantilly coco.

Le Mogador : coque de macaron
chocolat, crème chocolat au lait et
passion.

Crème brûlée à l'hibiscus et son
financier.

Millefeuille au caramel et beurre
salé.

Nage d'abricot, sirop d'épices et
sorbet à la verveine.

Trou
normand
3€/p

Buffet Gourmand

Printemps – Eté 2018

Minimum de 40 personnes

85 €

Inclus

Plateau de Fromages affinés, salade de saison
Forfait vin, eaux minérales plates et gazeuses, café

Composez votre menu en choisissant ci-dessous
un plat unique pour l'ensemble de vos convives.

Entrées

sous forme de buffet

Melon, jambon noir des Pyrénées.

Plateau de fruits de mer.

Assiettes de saumon fumé, crème citronnée et blinis.

Panaché de verrines (soupe de melon et groseilles, verrine de petits pois à la menthe, tomate en gelée burrata crémeuse etc.).

Assortiment de mini macarons salés (chocolat pomme magret de canard fumé, framboise rose et foie gras, pistache miel saumon fumé)

Mini burgers

California roll et maki.

Plats

servi à l'assiette

Gigot d'agneau, pomme de terre coin de rue, jus d'agneau.

Magret de canard, vitelotte aux aromates, sauce à l'orange.

Suprême de pintade truffé, poêlée d'asperges, pois gourmands et fèves.

Médallions de lotte, riz sauvage aux petits légumes.

Filet de bœuf, gratin de patate douce, jus de viande.

Trou normand
3€/p

Desserts

sous forme de buffet

Fontaine au chocolat et ses fruits frais

Assortiment de macarons découverte

Assortiment de demi-cadre pâtissier (ex: fraisier, mille feuilles...)

Tartes variées (ex : chocolat, tarte citron meringuée...)

Verrines sucrées variées.

Minis religieuses et assortiment de mignardises

Crumble

-50 %
Pour les -12 ans

Forfait ACACIA

99€ par adulte

Votre vin d'honneur

Soupe champenoise servie pendant 1h00
Accompagnée de 4 pièces de cocktail

Votre diner

Menu Gourmand

***Pour accompagner votre soirée dansante
jusqu'à 2h00 du matin***

Softs servis pendant 1h30

Votre chambre pour la nuit de noces offerte

Limité à 2 personnes

Forfaits pour
un minimum
de
60 personnes

Forfait LILAS

145€ par adulte

Votre vin d'honneur

Soupe champenoise servie pendant 2h00
Accompagnée de 6 pièces de cocktail
Une animation culinaire au choix

Votre diner

Menu Gourmand

Une coupe de champagne servie au dessert

***Pour accompagner votre soirée
dansante jusqu'à 4h00 du matin***

Champagne et softs servis pendant 2h00
Buffet de friandises

Votre chambre pour la nuit de noces offerte

Limité à 2 personnes

Brunch

Minimum de 30 personnes

35 €

Inclus

Boissons chaudes : café, thé, chocolat chaud.

Boissons fraîches : jus de fruits et sodas, vin, eaux minérales plates et gazeuses.

Servi de 10h30 à 14h

Coté sucré

Les viennoiseries

Baguette
Pains aux céréales
Croissants et pains au chocolat

Les accompagnements

Confitures, Miel, Nutella
Corbeilles de fruits frais
Fruits secs et céréales,
Yaourts

Les pâtisseries

Tarte aux pommes ou poires,
Mousseline tropézienne
Tarte au citron
Tiramisu ou Framboisier

Coté salé

Sur terre

Saucisses, Bacon
Œufs brouillés
Jambon rosette
Terrine de lapin aux noisettes

En mer

Quiche au saumon brocolis
Terrine de truite aux amandes

En terre

Salade de Coleslow,
Salade landaise
Salade de crudités
Plateau de Fromages A.O.C
et salade verte

-50 %
Pour les -12 ans

La carte des Vins

Deux couleurs de vin au choix pour
le Menu Gourmand et le Buffet Gourmand

Vins rouges

- Lussac Saint Emilion, Château La fleur Terrien, 2012.
- Chinon AOP Les Roches Cachées, Sauvion, 2015.
- Dourthe n°1 rouge.

Vins rosés

- Kressmann rosé, Grande réserve.
- Dourthe n°1 rosé.

2 couleurs au choix
3 couleurs avec supplément*



Vins blancs

- Riesling - Gustave Lorentz, 2015.
- Graves blanc AOC Kressmann, Grande Réserve.
- Dourthe n°1 blanc.

Champagne

(prix de la carte / bouteille de 75cl)

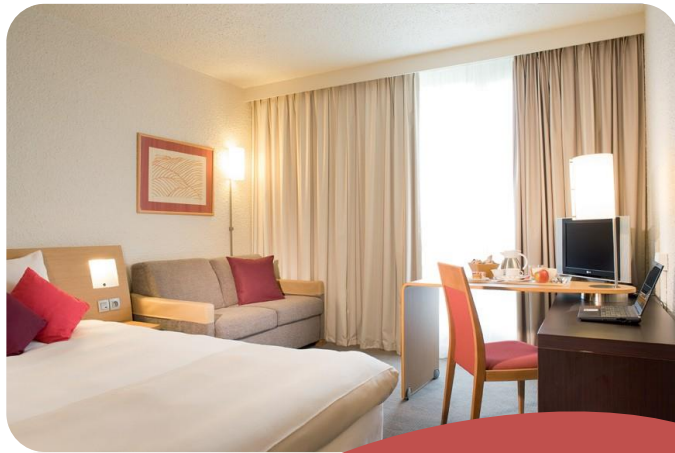
- Tsarine
- Laurent Perrier Brut
- Taittinger

Accompagnement foie gras :

- Loupiac Grande Réserve 2013/2014/2015.

Carte des vins susceptible d'être modifiée.

L'hôtel



**Pensez à anticiper
vos réservations !**

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

Dans le cadre d'une réception de **mariage de plus de 30 personnes**, la **chambre des jeunes mariés est offerte pour une nuit, petits déjeuners inclus.**

Pour vos invités, nous vous proposons un tarif préférentiel :

99€ la chambre pour 1 ou 2 adultes et les petits déjeuners offerts.

Les enfants de moins de 16 ans sont hébergés gratuitement dans la chambre de leurs parents (max 2 enfants) et les petits déjeuners leur sont offerts.

Nous vous demandons de nous faire parvenir la liste des chambres de vos invités pour confirmer la réservation ou bien de communiquer l'adresse e-mail suivante à vos invités pour leur demande de réservation :

caroline.revenu@accor.com

IMPORTANT : Le tarif préférentiel est appliqué pour les réservations nous parvenant au plus tard 10 jours avant la date d'arrivée. Au-delà, le tarif du jour sera appliqué.

Les annulations sont possibles sans frais au plus tard 7 jours avant la date d'arrivée. Passé ce délai, 100% du montant sera prélevé.

Informations et options

Heures supplémentaires :

A partir de 16h pour un déjeuner et à partir de minuit pour un diner, les frais de personnel vous seront facturés, par heure supplémentaire et par serveur sur la base suivante :
40€ par heure et par serveur (1 serveur pour 20/25 invités).

Droits de bouchon :

- Soft : 1€ par bouteille
- Champagne : 10€ par bouteille de 75cl
- Alcools : 16€ par bouteille

Menu prestataire (DJ, photographe ...) : 27€ par personne

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, en complément ou remplacement du dessert proposé dans notre menu.

Repas test mariage :

Nous sommes heureux d'offrir* aux futurs mariés leur repas test pour tout mariage de plus de 30 adultes. Vous pourrez alors déguster deux entrées, deux plats, deux desserts et les vins de votre choix. Pour toute personne supplémentaire le repas sera facturé 50€.

**Pour tout contrat signé au Novotel château de Maffliers.*

Gâteau et pièce montée :

- Boulangerie Le Hec'h (L'Isle-Adam) : 01 34 69 00 20
- Boulangerie Hombecq (L'Isle-Adam) : 01 34 69 01 51
- Korica Gâteaux (Bonneuil-en-France) : 01 39 88 69 05

Animation / DJ :

- Games Sono : 06 08 58 87 00 – gamessono95@gmail.com
www.gamessono.fr
- Sono Fly : 06 18 07 18 72 – sonofly@gmail.com
- Cap animation : 01 64 63 50 06 – www.cap-animation.com

Groupe de chanteurs & musiciens :

- Supersonic (Morgan) : 06 12 38 68 97

Photographe :

- Studio Colin : 06 19 89 96 62 – erick_tonnet@yahoo.fr

Décoration de salle :

- Sandy Déco : 06 76 30 31 20 – www.sandydeco.com
- Metamorph'osons : 06 60 21 00 21 – corinne@metamorphosons.fr
- 5. Infiniti (Cristina TEIXEIRA) : 07 68 45 29 25 –
5infinitiesevents@gmail.com
- Mademoiselle M. (Delphine LAFORGE) : 06 14 22 12 81 –
d.laforge@mademoiselle-m-mparis.fr

Décoration florale :

- Art et Fleurs (L'Isle-Adam) : 01 34 69 03 85

Baby sitting :

- Agence Babychou services : 09 82 33 90 90
contacts95enghien@babychou.com

Prestataires



Service Commercial

Allée des marronniers
95560 Maffliers

Caroline REVENU
01.34.08.35.19
caroline.revenu@accor.com