



Votre Réception de Mariage



FONTAINEBLEAU
URY

Contact : Jésus MORENO – Responsable Restauration

H0384-FB@accor.com – 01.60.71.24.24

Novotel Fontainebleau Ury - Route Nationale 152 - 77760 URY

Votre Chef de cuisine : Jérôme DIVOUX

Nos Espaces

Trois salles, trois ambiances, pour faire de votre Réception un moment unique

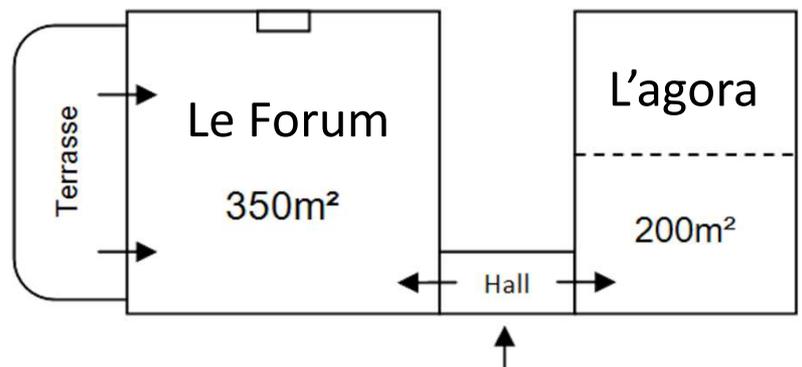


« Le Forum »

Salle de 350m²
10 mètres de hauteur sous plafond, parquet en chêne massif, grande cheminée en pierre pour accueillir jusqu'à 180 personnes assises

« L'Agora »

Grand salon de 200m² modulable en 2 espaces distincts, jusqu'à 8 mètres de hauteur sous plafond pouvant accueillir 100 personnes assises



« Energie »

Salle de 155m² modulable pouvant accueillir 80 personnes assises

— Votre Apéritif —

« Emotion »

14 € par personne

Kir à votre goût – Punch planteur

Buffet de jus de fruits & softs

« Passion »

16 € par personne

Open bar

Buffet apéritif à votre choix : Whisky, Gin, Vodka, Anis, Porto, Martini

Buffet de jus de fruits & softs



« Fusion »

20 € par personne

Champagne

Buffet de jus de fruits & softs

« Union »

25 € par personne

Champagne

Open bar

Buffet apéritif à votre choix : Whisky, Gin, Vodka, Anis, Porto, Martini

Buffet de jus de fruits & softs



Tous nos forfaits sont accompagné de 03 Canapés par personne (au choix : salés, sucrés, chauds ou froids) avec gâteaux apéritifs salés.

En option : le plateau de 50 canapés supplémentaires à 77 €.

Buffet Alliance

82 €

Par personne

Prix Nets

Le buffet de hors d'œuvres à discrétion

Taboulé de choux fleur au crabe
 Assortiment de crudités de saison
 Tomates farcies au chèvre
 Salade piémontaise
 Avocats garnis au thon cocktail
 Eventail de charcuteries (rillettes, pressé de canard, jambon cru, rosette.....)
 Saumon en Bellevue
 Bouquet de crevettes roses
 Saumon fumé

Les Plats Chauds

Filet de dorade au citron Combava
 ou
 Tournedos de bœuf sauce foie gras
 ou
 Pavé de veau sauce marchand de vin

Garnitures : Risotto, poêlée de champignons et fagot d'asperges

Les Fromages

Plateau de fromages affinés et salade mesclun

Le buffet de Desserts

Cascade de fruits frais de saison
 Assortiment de mignardises et verrines de crèmes
 Pièce Montée ou Assortiment de gâteaux (chocolatier, framboisier, fraisier..)

Inclus dans votre buffet :
 Vins: Bourgogne Chardonnay et Bordeaux Médoc
 Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion
 Thé ou café
 1 Bouteille de Champagne pour 6 personnes



Buffet Nuptial

Le buffet de hors d'œuvres à discrétion

92 €

Par personne

Prix Nets

Verrine de foie gras de canard au pain d'épices et compotée d'oignons
 Assortiment de crudités de saison
 Salade Périgourdine
 Salade de roquette, Raifort et magret de canard fumé
 Avocats garnis au thon cocktail
 Eventail de charcuteries (rillettes, pressé de canard, jambon cru, rosette.....)
 Saumon en Bellevue
 Bouquet de crevettes roses
 Saumon fumé
 Huîtres fines de Claire
 Tomates farcies au chèvre

Les Plats Chauds

Filet de bar, beurre blanc au safran
 ou
 Tournedos de bœuf sauce aux truffes
 ou
 Cuisse d'oie façon petit salé
 ou
 Pavé de Cerf sauce forestière

Garnitures : Risotto, poêlée de champignons et fagot d'asperges

Les Fromages

Plateau de fromages affinés et salade mesclun
 Roue de Brie de Meaux

Le buffet de Desserts

Cascade de fruits frais de saison
 Assortiment de mignardises et verrines de crèmes
 Pièce Montée ou Assortiment de gâteaux (chocolatier, framboisier, fraisier..)

Inclus dans votre buffet :
 Vins: Bourgogne Chardonnay et Bordeaux Médoc
 Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion
 Thé ou café
 1 Bouteille de Champagne pour 6 personnes



Menu Cortège

69 €

Par personne

Prix Nets

Les Entrées

Foie gras poêlé et sa salade frisée aux pignons de pins

ou

Croustillant de poireaux et pétoncles à la crème de safran

ou

Tarte fine de courgette et saumon fumé

Les Plats Chauds

Dos de cabillaud en croûte d'herbes et riz pilaf aux oignons

ou

Brochette de Saint Jacques au basilic, risotto crémeux

ou

Pavé de cœur de rumsteak sauce poivre et Gratin dauphinois

ou

Pavé de selle d'agneau et son jus aux herbes, pomme de terre au romarin

Le Fromage

Assiette de trois fromages affinés et mesclun

Les Desserts

Fondant au pain d'épices et fruits rouges

ou

Palet aux deux chocolats et confit de framboises

Inclus dans votre menu :
Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion
Thé ou café



Menu Élégance

71 €

Par personne

Prix Nets

Les Entrées froides

Gaspacho de petits pois mentholés et ses gressins de jambon cru
ou

Foie gras de canard, compotée d'oignons et pain d'épices

Les Entrées Chaudes

Petits légumes façon Wok et ses noix de pétoncles au Tandoori
ou

Ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges, fondue de poireaux

Le Trou Normand (sorbet pomme et Calvados)

Les Plats Chauds

Dos de cabillaud en croûte d'herbes et riz pilaf aux oignons
ou

Magret de canard sauce fruits rouges et son risotto aux pointes d'asperges

Le Fromage

Assiette de trois fromages affinés et mesclun

Les Desserts

Soufflé glacé au Grand-Marnier
ou

ou

Mi-cuit au chocolat et Yuzu, crème anglaise citronnée

Inclus dans votre menu :
Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion
Thé ou café



Menu Cérémonie

83 €

Par personne

Prix Nets



Les Entrées Froides

Foie gras de canard au Yuzu et marmelade d'agrumes

ou

Saumon fumé à l'aneth et quenelle de chèvre frais

Les Entrées Chaudes

Légumes braisés et noix de St Jacques au pesto et salade roquette

ou

Croustillant de parmesan, poêlée de champignons forestier et œuf poché au Porto

Le Trou Normand revisité (sorbet citron et champagne)

Les Plats Chauds

Château filet sauce marchand de vin et écrasé de panais

ou

Tournedos de canard à l'orange, risotto et ses pointes d'asperges vertes

ou

Filet de bar au beurre blanc safrané et ses légumes croquants façon Wok

Les Fromages

Assiette de Brie de Meaux et salade mesclun aux noix

ou

Brique de chèvre cendré au miel et salade roquette

Les Desserts

Entremet praliné cacahuète

ou

Pièce Montée

Inclus dans votre menu :
Eaux minérales plates & gazeuses à discrétion
Thé ou café

Pour les Enfants

Menu Enfant
9,20 €

Offert

Sur simple demande préalable, nous pouvons mettre à votre disposition suivant nos disponibilités une salle pour votre baby Sitter et vos enfants.

Plats

Cheeseburger
ou
Steak haché
ou
Brochette de poulet
ou
Filet de limande pané

Garniture : frites ou Penne
ou haricots verts

Desserts

Salade de fruits
ou
Glace Smarties Pop up
ou
Glace Hello Kitty!
ou
Coupe de glace 2 boules

Boissons

Au choix – 33 cl



La carte des vins

Les Vins Blancs

Bourgogne Chardonnay	26 € la bouteille 75 cl
Mâcon	33 € la bouteille 75 cl
Chablis	38 € la bouteille 75 cl



Les Vins Rouges

Bordeaux	27 € la bouteille 75 cl
Bourgueil	28 € la bouteille 75 cl
Saumur Champigny	28 € la bouteille 75 cl
Bordeaux Médoc	39 € la bouteille 75 cl
Bordeaux St Emilion Grand Cru	41 € la bouteille 75 cl



Forfaits Vins

Bourgogne Chardonnay - Bordeaux	13 € par personne
Sancerre – Bordeaux	18 € par personne
Chablis – Médoc	25 € par personne
Provence Rouge & Rosé	17 € par personne
Bourgueil	18 € par personne
Bordeaux St Emilion Grand Cru	31 € par personne

Options & Informations

Inclus



Heures supplémentaires

A partir de minuit les heures supplémentaires sont facturées 30 € par heure et par serveur.

Droit de bouchon

Nous vous informons qu'il vous est possible d'apporter votre propre champagne moyennant un droit de bouchon de 10 € par bouteille.

Piste de danse

Pour profiter au maximum de votre événement une piste de danse peut être installée sur simple demande et vous pouvez disposer de votre salle jusqu'à l'aube !

Repas test mariage

Nous sommes heureux d'offrir aux futurs mariés leur repas test pour tout mariage de plus de 50 personnes. Vous pourrez alors déguster le menu choisi ainsi que les vins de votre choix.

Pour toute personne supplémentaire le repas sera facturé 60 euros.



— L'hôtel —

Après votre réception, vos invités pourront loger dans l'une de nos 126 chambres supérieures, intégralement rénovées en 2012.

A ce titre un tarif préférentiel de 115 € par chambre, petit-déjeuner compris, leur sera exceptionnellement proposé.

Chez Novotel, les enfants sont hébergés gratuitement dans la chambre de leurs parents jusqu'à 15 ans inclus (dans la limite de 02 enfants / 4 personnes par chambre).



Dans la cadre d'un mariage de plus de 30 personnes la chambre nuptiale est offerte.

Accès gratuit et illimité pour vos invités hébergés aux infrastructures de l'hôtel : Piscine, sauna, fitness, tennis...

Offert

Prestataires Extérieurs



Fleuristes

- Au jardin Gâtinais - 01.64.24.44.36
- Au nom de la Rose - 01.60.74.02.44
- A fleur de pot - 01.60.71.81.81

Animations – Disc Jockey

- Jean-Luc – 06.21.72.44.36
- DJ Animation Décors – 06.11.47.45.40
- Saturday Night Animation
Kathy – 06.81.57.20.98
<http://www.saturdaynightanimation.com>



Reportage photo – Vidéo

- Olivier Capdeville – 06.08.48.29.98
- Images Art Studio- 01.60.74.24.86

Baby sitting

Sur demande au préalable

