

*A partir de vos attentes, nous créons
un événement à votre image...*

*Novotel Massy
Palaiseau*

*18/20 rue Emile Baudot
91120 Palaiseau*

BOURASSEAU Charline
Responsable commerciale
Charline.bourasseau@accor.com
01 64 53 90 06

TESSON Audrey
Ass. Responsable Commerciale
Audrey.tesson@accor.com
01 64 53 90 07

« Détendez-vous, vous êtes chez vous »

Aux portes de la vallée de Chevreuse, et au cœur d'un cadre de verdure chatoyant, le Novotel Massy Palaiseau accueille en toute saison vos amis et famille pour vivre un moment unique !

Notre équipe commerciale saura répondre à vos attentes et imaginer avec vous une journée inoubliable.



Nous serons ravies de vous accueillir sur rendez-vous pour vous faire découvrir notre établissement.



Notre Salle de Réception

Une salle modulable de 90m² à 270m² pouvant accueillir jusqu'à 150 convives.

Nous définissons ensemble l'aménagement de votre salle afin de satisfaire au mieux vos attentes (tables rondes maximum 8 personnes).

Nous vous accueillons sur notre terrasse semi-privative pour vivre votre apéritif en toute convivialité !

Nous mettons gratuitement à votre disposition une salle de repos pour les enfants.



Le matériel mis à disposition par l'hôtel est le suivant :

- Tables
- Chaises
- Nappage blanc sur table
- Serviettes blanches

Apéritifs & Cocktails

Nos Apéritifs

Jus de fruits et accompagnements salés inclus. Servis sous forme de buffet ou à table.
Prix par personne.

Kir Vin Blanc <i>ou</i> Rosé Pamplemousse	<u>6.00€ TTC</u>
Soupe « Méthode Champenoise »	<u>8.00€ TTC</u>
Punch <i>ou</i> Sangria	<u>8.00€ TTC</u>
Coupe de Champagne Tsarine	<u>9.50€ TTC</u>

Nos Formules Bar à la carte

Jus de fruits et accompagnements salés inclus. Servis à discrétion sous forme de buffet ou à table. Prix par personne.

<u>Prestige</u>	25.00€ TTC	Demi heure suppl. 10.00€
<i>Champagne, Whisky, Vodka, Pastis, Porto, Martini, Bières...</i>		
<u>Champagne Tsarine</u>	20.00€ TTC	Demi heure suppl. 8.00€
<u>Passion</u>	16.00€TTC	Demi heure suppl. 6.00€
<i>Whisky, Vodka, Pastis, Porto, Martini, Bières...</i>		
<u>« Soft »</u>	6.00€ TTC	Demi heure suppl. 3,00€

Notre Touche Gourmande

<u>Découverte :</u> <i>2 canapés + 2 feuilletés</i>	6.00€TTC
<u>Plaisir :</u> <i>2 canapés + 2 feuilletés + 2 mini-brochettes</i>	10.00€ TTC
<u>Gourmandises :</u> <i>2 canapés + 2 feuilletés + 2 mini-brochettes + 2 verrines</i>	15.00€ TTC
<u>Délice :</u> <i>2 canapés + 2 feuilletés + 2 mini-brochettes + 2 verrines + 2 mignardises sucrées</i>	18.00€ TTC
<u>Canapés salés</u>	1.60€ TTC
<u>Mignardises sucrées</u>	1.60€ TTC

En option le plateau de 50 canapés supplémentaires à 75€ TTC

*Prix TTC/ Service compris - Ces tarifs sont sous réserve de toute évolution de la fiscalité française
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Nos Formules Apéritives

***Formule Intemporelle* - 15,00€ TTC**

Par personne – Durée 1h00

Kir Vin Blanc ou Green Cadet ou Rosé pamplemousse

→ Accompagné de 3 canapés salés & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

***Formule Cocktail* - 18,00€ TTC**

Par personne – Durée 1h00

Soupe Champenoise ou Sangria ou Punch

→ Accompagné de 3 canapés salés & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

***Formule Champagne* - 25,00€ TTC**

Par personne – Durée 1h00

Coupe de Champagne "Tsarine"

→ Accompagné de 3 canapés salés & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

***Formule Prestige* - 35,00€ TTC**

Par personne – Durée 1h00

Formule Bar Passion (alcool divers et bières) et Champagne

→ Accompagné de 10 canapés salés & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

Nos Animations Culinaires

10.00€ par personne



Plancha

Saumon Mariné

Foie gras poêlé

Noix de St Jacques

***Prix TTC/ Service compris** - Ces tarifs sont sous réserve de toute évolution de la fiscalité française
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Menu Découverte

45,00€ TTC par personne

Service à table

Entrées

- ☼ Méli-Mélo de petits légumes aigre doux, queues d'écrevisses marinées à la coriandre et citron vert
- ☼ Gaspacho andalou aux crudités et pétales d'aiguillettes de canard

Plats

- ☼ Filet Mignon de porc braisé à la moutarde, miel et citron avec sa purée de patate douce et tomates cocktails rôties au thym
- ☼ Eventail de pavé de saumon rôti aux deux citrons, crème de tomate au romarin, courgettes farcies à la tapenade et tomates cerises

Desserts

- ☼ Crumble aux pommes, fruits rouges et glace vanille
- ☼ Moelleux au chocolat sur crème anglaise

Boissons incluses

*Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*



LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Menu Délice

55,00€ TTC par personne

Service à table

Entrées

- ☼ Méli-Mélo de petits légumes aigre doux, queues d'écrevisses marinées à la coriandre et citron vert
- ☼ Gaspacho andalou aux crudités et pétales d'aiguillettes de canard
- ☼ Petite salade landaise: mêlée de salade, tomates, oignons rouges, copeaux de Foie Gras; gésiers, magret fumé et pignons de pins

Plats*

- ☼ Filet Mignon de porc braisé à la moutarde, miel et citron
- ☼ Eventail de pavé de saumon rôti aux deux citrons, et crème de tomate au romarin
- ☼ Tournedos de magret de canard à la plancha, sauce au poivre vert

Duo de Fromages affinés AOC et salade aux noix

Desserts

- ☼ Tiramisu, sauce caramel au beurre salé
- ☼ Sablé au cassis et coulis de fruits rouges
- ☼ Duo chocolat et caramel à la fleur de sel sur crème anglaise

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café

Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

* **Garnitures au choix** : Courgettes farcies à la tapenade et tomates cerises, Wok de légumes façon Thai, Risotto aux girolles, Purée de patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives et fèves.

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Menu Gourmet

65,00€ TTC par personne

Service à table

Entrées

- ☼ Millefeuille d'émiétés de Thon à la crème & citron vert, brunoise de crudités, vinaigrette au cresson
- ☼ Verrine de Quinoa, Boulgour & Cramberries, crabe à la sauce yaourt & curry
- ☼ Terrine de Foie Gras, Toasts de pains aux fruits & fondue d'oignons à la grenadine

Plats*

- ☼ Filet de canette rôti au miel et romarin
- ☼ Filet de daurade à la plancha, velouté de poivrons jaunes et gingembre
- ☼ Pavé de quasi de veau rôti et crème de cèpes

Trio de Fromages affinés AOC et salade aux noix

Desserts

- ☼ Tartelette à la framboise maringuée et coulis de fruits rouges
- ☼ Finfer croustillant chocolat blanc et citron, coulis de fruits jaunes
- ☼ Paris-Brest au chocolat sur crème anglaise

Boissons incluses

*Eaux Minérales (plate & pétillante), café
Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

* **Garnitures au choix:** Courgettes farcies à la tapenade et tomates cerises, Wok de légumes façon Thaï, Risotto aux girolles, Purée de patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives et fèves

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Menu Dégustation

80,00€ TTC par personne

Service à table

Entrées

- ☼ Carpaccio de Saint Jacques & Mangue, Vinaigrette aux Agrumes
- ☼ Rouleau de Saumon Fumé au fromage de chèvre frais, mendiants & Salade de Mini Pousses
- ☼ Trilogie autour du Canard : Toast de pain aux Fruits et Terrine de foie Gras, Haricots en persillade, Magret de canard, Verrine de gésiers et Champignons Frais)

Entrées chaudes

- ☼ Escalope de Foie Gras à la plancha, Purée de Pomme de Terre Vitelotte et Fondue d'Oignons à la Grenadine
- ☼ Papillote de Gambas à la Tahitienne

Plats*

- ☼ Filet de Bar à la plancha, échalotes confites à la citronnelle & Poivre de Sichuan
- ☼ Filet de Veau braisé, crème de champignons Shitake & Wasabi
- ☼ Château Filet à la plancha, crème de Morilles

Trio de Fromages affinés AOC et salade aux noix

Desserts

- ☼ Framboisier et sa crème Anglaise
- ☼ Millefeuille à la Vanille, sauce Caramel Beurre Salé
- ☼ Omelette Norvégienne individuelle
- ☼ Dôme chocolat framboise et coulis de fruit rouge

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), Café

Vins de la gamme Prestige sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

* **Garnitures au choix:** Courgettes farcies à la tapenade et tomates cerises, Wok de légumes façon Thaï, Risotto aux girolles, Purée de patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives et fèves

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Buffet Délice

55,00€ TTC par personne

Service en buffet

Buffet d'Entrées

- ☼ Salade de Crudités au Pesto : Tomates, Poivrons, Maïs, Radis, Concombre & Pesto
- ☼ Salade Italienne : Salade Romaine, Tomates Confites, Poivrons Confits, Olives Noires, Billes de Mozzarella, Anchois Marinés & Huile d'Olive
- ☼ Salade de Pennes au Poulet Rôti & Sauce Aigre Douce
- ☼ Salade Coleslaw
- ☼ Salade Parisienne : Salade Mêlée, Emmental en dés, Jambon de Paris, Oignons Rouges & Œufs Pochés
- ☼ Salade de Quinoa & Boulgour aux Cramberries
- ☼ Ardoise de charcuteries variées

Plats servis à table*

- ☼ Filet Mignon de Porc braisé à la moutarde, miel et citron
- ☼ Eventail de pavé de Saumon rôti aux deux citrons, et crème de tomate au romarin
- ☼ Tournedos de Magret de Canard à la plancha, sauce au poivre vert

Fromages Roue de Brie et Salade Mêlée

Buffet de Desserts

- ☼ Tartes et Tartelettes, Gâteaux en entremets, Verrines sucrées et Fruits frais

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café

Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

* **Garnitures au choix:** Courgettes farcies à la tapenade et tomates cerises, Wok de légumes façon Thaï, Risotto aux girolles, Purée de patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives et fèves

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Buffet Alliance

75,00€ TTC par personne

Service en buffet

Buffet d'Entrées

- ☼ Salade de Crudités au Pesto : Tomates, Poivrons, Maïs, Radis, Concombre & Pesto
- ☼ Salade Italienne : Salade Romaine, Tomates Confités, Poivrons Confités, Olives Noires, Billes de Mozzarella, Anchois Marinés & Huile d'Olive
 - ☼ Salade de Pennes au Poulet Rôti & Sauce Aigre Douce
 - ☼ Salade Coleslaw
- ☼ Salade Parisienne : Salade Mêlée, Emmental en dés, Jambon de Paris, Oignons Rouges & Œufs Pochés
 - ☼ Salade de Quinoa & Boulgour aux Cramberries
 - ☼ Ardoise de charcuteries variées
 - ☼ Gaspacho et Mini Brochettes de Saison
 - ☼ Carpaccio de Saumon & Carpaccio de Bœuf
- ☼ Buffet de la mer (Saumon Bellevue, Crevettes, Bulots, Huîtres, Langoustines & Terrines de Poisson)

Plats servis à table*

- ☼ Filet de Canette rôti au miel et romarin
- ☼ Filet de Daurade à la plancha, Velouté de poivrons jaunes et gingembre
 - ☼ Pavé de Quasi de Veau rôti et crème de cèpes

Plateau de Fromages AOC et Salade Mêlée

Buffet de Desserts

- ☼ Tartes et Tartelettes, Gâteaux en entremets, Verrines sucrées, mignardises, brochettes de Fruits frais sauce chocolat et bonbons variés

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café

Vins de la gamme Prestige sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

* **Garnitures au choix:** Courgettes farcies à la tapenade et tomates cerises, Wok de légumes façon Thaï, Risotto aux girolles, Purée de patate douce et tomates cocktail, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives et fèves

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE

Soirée **Finesse & Bulles**

110,00€ TTC par personne

Service à table ou en buffet

A partir de 60 personnes

Apéritif

Soupe Méthode Champenoise

servie pendant 1h

et boissons softs servies à discrétion

Accompagné de **3 canapés salés** par personne

Dîner

☀ Buffet Alliance

OU

☀ Menu Gourmet

**1 coupe de Champagne servie pour
accompagner votre dessert**

Soirée Dansante

Forfait **Open Drink** servi pendant 2h

Et Buffet de **Friandises**

Boissons incluses

Eaux Minérales (plate & pétillante), café

Vins de la gamme Prestige sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



La Carte des Vins

* Gamme AOC *

Rouge

La Ciboise, Lubéron
Château Brassac 2014
Bordeaux Rouge, Grande Réserve
Le Château La Pierrière, Bordeaux



Blanc

La Ciboise, Lubéron
Graves, Grande Réserve
Grande Réserve, Bordeaux Blanc
Vin de pays d'Oc Blanc, Sauvignon



* Gamme PRESTIGE *

Supplément 5€

Rouge

Château Teyssier, Saint Emilion
Diane de Belgrave, Haut Médoc
Château Haut Caillou, Lalande de Pomerol
Château Reysson Réserve, Cru Bourgeois



Blanc

Pouilly Fumé, Le Lorient
Sancerre, Les Collinettes
Petit Chablis Boileau
Château Rahoul, Graves



Pour les Petits...

Jusqu'à 12 ans

Menu 3 Plats

12,50 €

Assiettes de Crudités
Assiette de Charcuteries

Steak Haché et Frites
Nuggets et Frites

Glace
Salade de Fruits

Eaux, Jus de Fruits et Sodas

INCLUS :
Salle privative de
jeux et détente avec
projection vidéo.
*Sous réserve de
disponibilité.*



Animations

Tennis de Table, Jeux de Boules,
Volley-Ball, Jeux Vidéos...

Notre Formule Brunch

35,00€ TTC par personne

Service en buffet

- Entre Terre & Mer -

- ☼ Assortiment de charcuteries fines et condiments
- ☼ Bouquet de crudités et salades de saison
- ☼ Sélection de fromages AOC
- ☼ Saumon fumé et Crevettes roses
- ☼ Œufs, saucisses, bacon grillés, pommes de terre

Yaourt aux fruits et nature

- ☼ Céréales variées
- ☼ Tartes de saison
- ☼ Corbeille de fruits

☼ Assortiment de viennoiseries et pains

☼ Gaufres, Brioches, Crêpes, Muffins

☼ Salade de Fruits

☼ Salade d'Agrumes

~ Accompagnement : confiture, marmelade, miel, beurre et Nutella ~

☼ Boissons chaudes, jus de fruits, softs, vin, eaux minérales

A partir de 30 personnes – Servi de 10h30 à 14h00 dans notre restaurant *(les plats peuvent être modifiés en fonction de la saison).*

Options & Informations

Droit de Bouchon

Si vous souhaitez apporter votre champagne, un droit de bouchon de 10 Euros par bouteille de 75 cl ouverte vous sera facturé. Vous ne pouvez apporter des bouteilles d'alcools forts et de boissons softs.

Heures Supplémentaires

A partir de minuit des heures supplémentaires vous seront facturées, Le tarif est de 32 Euros par heure et par serveur (1 serveur pour 25 personnes), sur la base du nombre de convives présents au diner.

Gâteau et Pièce Montée

Nous vous offrons la possibilité de faire appel au pâtissier de votre choix pour votre commande 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.



Notre Hôtel

Profitez de votre séjour et détendez-vous....

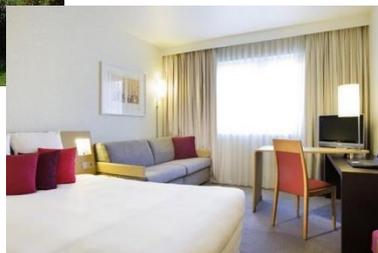
Notre établissement comprend un parc arboré de 2 hectares, terrasse, piscine extérieure, terrain de volley-ball, ping pong, terrain de pétanque...

Le Novotel Massy Palaiseau compte 147chambres spacieuses, toutes équipées d'un accès wifi gratuit, d'un grand lit double ainsi que d'un sofa convertible. Les enfants de moins de 16 ans sont hébergés gratuitement dans la chambre de leurs parents (maximum deux enfants) et les petits déjeuners leurs sont offerts.

La chambre pour les mariés est offerte pour toute manifestation de plus de 60 convives.

Nous proposons pour vos invités un tarif préférentiel (variable en fonction de la période). Nous vous demanderons de nous faire parvenir la liste des chambres de vos invités pour confirmer la réservation ou de leur transmettre

Les coordonnées suivantes : h0386-sb@accor.com



CHAMBRE
POUR LES
MARIÉS
OFFERTE

Pour Nous Rejoindre

Plan d'accès au Novotel Massy Palaiseau
18-20 RUE EMILE BAUDOT
91 120 PALAISEAU
01.64.53.90.00



✂ Accès possibles

RER B et C, Gare TGV de Massy, Autoroutes A6, A10 et A11, Aéroport de Paris Orly (12 km).

✂ En voiture

- De Chartres (A11) ou Orléans (A10), suivre la direction « Paris » puis sortir à « Gare de Massy Palaiseau ».
- De Lyon ou de Paris (A6), prendre la sortie « Palaiseau », puis Massy Z.I. Au rond-point, 3ième sortie puis 2ième entrée à gauche.

✂ En transports en commun

- RER B ou C : Station Massy Palaiseau - plus d'informations sur le site ratp.fr -
- Bus 199 : Depuis la gare de Massy Palaiseau arrêt « Barbusse-Baudot » ou bus 319 depuis la gare de Massy Palaiseau arrêt « Ampère Nord » - plus d'informations sur le site ratp.fr
- Aéroport de Paris Orly : prendre l'OrlyVal (pour les terminaux Sud et Ouest) jusqu'à Anthony, puis RER B jusqu'à Massy Palaiseau.

✂ A pied

Depuis la gare RER/TGV de Massy Palaiseau : environ 10 min de marche. Sortir de la gare par la porte « Atlantis ». Emprunter l'avenue Marcel Ramolfo Garnier situé en face de la gare, puis continuer tout droit sur la rue Ampère (allée piétonnière). Enfin prendre la 2ième rue à droite, rue Amerigo Vespucci. Vous arrivez sur la rue Emile Baudot, le Novotel se situe sur votre gauche.

Conditions de Réservation

Merci de vous référer à nos conditions générales de vente jointes, de les accepter et de nous les retourner signées avec la mention « Bon pour accord ». Afin de sécuriser votre réservation, nous vous demanderons le règlement des acomptes suivants :

- ◆ 50% du montant de la manifestation d'acompte à la signature du devis
- ◆ 35 % du montant de la manifestation 60 jours avant le jour de manifestation
 - ◆ 15% 10 jours avant le jour de la manifestation

Une facture globale vous sera transmise après votre prestation à l'adresse que vous nous aurez transmise, tenant compte des Versements et des éventuels rajouts ou modifications survenus après signature du contrat.



Toute réservation ne deviendra définitive, qu'après réception par l'hôtel, du contrat de prestations, du devis et conditions générales de vente signés pour accord, accompagnés de l'acompte du montant prévisionnel de la prestation commandée.

Nos Prestataires

Animations Musicales

Culture Event

Monsieur MONSEUR Eric
eric@culture-event.fr
Tel. : 06.08.01.74.39



Décoratrice

Sandy Déco

Sandy Langevin
Saint-Maur-des-Fossés 94
contact@sandydeco.com
Tél. 06.76.30.31.20



Fleuriste

A Fleur d'Eau

Monsieur ESCULIER
Tel. : 01.60.14.48.24
Fax. : 01.69.31.36.56



Votre Pièce Montée

La Chocolatine

55 rue de Paris
91400 Orsay
Tel. : 01.69.28.42.41



Votre Animation pour Enfants

TPAKAP

Madame HINDRYCKX Frédérique
fhindryckx@hotmail.com
Tel. : 07.81.30.77.01

