

Mercure
HOTELS

Paris Sud Parc du Coudray



RECEPTIONS 2016

Service Commercial
01 64 99 25 55
florence.lemaire@accor.com

Notre histoire

Le groupe Accor a acheté en 1986 le château de Montceaux afin de réaliser autour de celui-ci un complexe hôtelier.

Le château de Montceaux actuel daterait du début du 18^{ème} siècle, le château précédent ayant été détruit par un incendie.

Parmi ses propriétaires, on relève la famille de DENYS COCHIN au 19^{ème} siècle, descendant des fondateurs de l'hôpital du même nom à Paris. Egalement une autre famille bien connue : les PANHARD, à cheval sur le 19^{ème} et le 20^{ème} siècle, remarquables constructeurs automobiles et de matériel militaire.

Au cœur d'un magnifique parc de 20 hectares, entre Paris et Fontainebleau, le Mercure Paris Sud Parc du Coudray vous accueille pour vos réceptions.

Véritable havre de paix et de dépaysement à seulement 30 min au sud de Paris, le Mercure Paris Sud Parc du Coudray est l'endroit où il fait bon de se retrouver.



Sommaire

- **Apéritifs et Cocktails** Pages 4 et 5
- **Menus et buffets Boissons incluses** Pages 6 à 9
- **Restauration pour les enfants** Page 10
- **Brunch** Page 11
- **Divers informations et options** Page 12
- **Loisirs sur place** Page 13
- **Nos prestataires partenaires** Page 14
- **Comment nous rejoindre** Page 15
- **Conditions de réservation** Page 16



Apéritifs et Cocktails



Apéritif au verre 12cl

Kir vin blanc	6€
Coupe de Champagne Laurent Perrier	15€

Nos Champagnes à la bouteille 75cl

Laurent Perrier Brut	68€
Tsarine Brut Premium	52€

Nos forfaits (Prix par personne)

Le sage : Jus de fruits, sodas et eaux minérales

1h = 7€ 2h = 12€

L'intemporel : Kir vin blanc ou kir crémant, punch, jus de fruits et sodas

1h = 10€ 2h = 15€

Le divertissant : 4 alcools à choisir dans la liste ci-dessous, jus de fruits et sodas

1h = 15€ 2h = 20€

Whisky William Lawson, gin Gibson's, vodka Wyborowa, martini rouge, ricard, porto rouge Sandeman Ruby, rhum blanc agricole Dillon, get 27, Ti-punch, bière pression

Le pétillant : Champagne Tsarine Brut Premium, jus de fruits et sodas

1h = 18€ 2h = 30€

Tous nos forfaits sont accompagnés de mélanges salés

Nos bouchées salées (prix par personne)

6 par personne (3 froids et 3 chauds) 12€

9 par personne (5 froids et 4 chauds) 18€



Animations culinaires



Plancha 15€

Assortiment de mini brochettes
cuit à la plancha devant vos
convives

Menu découverte 47€

Prix par personne boissons incluses
Vins AOC, eaux minérales et café

Entrée au choix

Œuf poché / Velouté de légumes d'automne / Noisettes
Nougat de chèvre aux fruits secs / Salade d'herbes aromatiques
Salade de fenouil croquant / Flétan fumé / Vinaigrette passion
Soupe de concombre au lait de coco / Emietté de crabe
Foie gras comme aux Cèdres (supplément 4,50€/pers)

Plat au choix

Pavé de saumon / Poêlée de légumes de saison / Beurre blanc
Pavé de cabillaud / Wok de légumes / Sauce douce au wasabi
Selle d'agneau confite / Purée « aligot » / Jus au thym
Parmentier de canard confit / Roquette
Magret de canard / Ratte du Touquet et coing / Sauce chèvre frais

Dessert au choix

Cube chocolat / Confiture de lait
Finger thé matcha et coco / Mousse citron yuzu
Tarte fine aux poires / Glace miel et pignons de pin
Fontainebleau mangue et passion
Nage de fruits de saison / Sorbet du moment

Nos suggestions pour ce menu

Nos grands vins : Supplément 10€/pers
Assiette de fromages : Supplément 5€/pers
Trou Normand : Supplément 5€/pers



Buffet Prestige 72€

Prix par personne boissons incluses
Vins AOC, eaux minérales et café

Les Entrées

Verrine foie gras / pain d'épices, thon mi-cuit et mariné, effiloché de crabe / avocat / citron vert, salade de penne façon crétoise, saumon fumé / crème acidulée, assortiment de crudités, velouté froid de courgette / cardamome / chèvre, assortiment de charcuteries

Le plat au choix servi à table

Filet de bœuf chateaubriand à la fleur de sel / Gratin dauphinois /
Tomate cerise rôtie / Crème de foie gras

Ou

Pavé de veau à la plancha / Risotto aux morilles /
Tuile de parmesan / Jus truffé

Ou

Pavé de cabillaud en papillote transparente / Riz sauvage

Ou

Filet de bar rôti / Tian de légumes / Huile vierge

Assortiment de fromages affinés

Les Gourmandises

Miroir bavarois chocolat / Passion panacotta / Framboisier accompagné de ses minis douceurs (macarons et choux), mini calissons, mini crème caramel beurre salé

Nos suggestions pour ce menu

Nos grands vins : Supplément 10€/pers

Trou Normand : Supplément 5€/pers



Menu à composer

Entrée-Plat-Dessert 67€

Entrée-Plat-Fromage-Dessert 72€

Prix par personne boissons incluses
Vins AOC, eaux minérales et café

Les entrées

Foie gras maison comme au Cèdre
Escalope de foie gras poêlée / Velouté de légumes de saison
Saumon fumé / Panna cotta fenouil / citron vert
Œuf poché fermier / Truffe blanche / Asperge verte

Les plats Poissons

Pavé de cabillaud en papillote transparente / Riz sauvage
Filet de bar rôti / Tian de légumes / Huile vierge

Viandes

Filet de bœuf chateaubriand à la fleur de sel / Gratin dauphinois/
Tomate cerise rôtie / Crème de foie gras
Pavé de veau à la plancha / Risotto aux morilles /
Tuile de parmesan / Jus truffé

Assiette de fromages affinés

Les desserts

Finger cacahuète / Chocolat / Caramel
Forêt noire
Mille feuilles vanille
Tartelette tatin / Sorbet cidre fermier / Crumble sablé



Nos suggestions pour ce menu

Nos grands vins : Supplément 10€/pers
Trou Normand : Supplément 5€/pers

Notre Formule Tout inclus

Prix par personne boissons incluses
Vins AOC, eaux minérales et café

Votre apéritif

Formule Champagne pendant 1h
3 canapés salés par personne
1 animation culinaire au choix

Votre dîner

Buffet prestige
1 coupe de Champagne servie au dessert

Pendant votre soirée

Forfait le sage servi pendant 2h : Jus de fruits et sodas

115€ par adulte

Formule possible à partir de 60 personnes



Pour les enfants ...

Menu 3 plats 15€

Menu 2 plats 11€

Menu comme les adultes - 50%



Assiette de Crudités
Assiette de charcuteries

Steak haché/frites
Nuggets/frites

Glace
Salade de fruits

Eaux, jus de fruits et sodas



Amusement et repos :

Sur demande, nous vous mettons gratuitement à disposition une salle équipée d'un écran ainsi que le nécessaire pour que vos enfants récupèrent un peu ... (lit d'appoint et lit bébé; besoins à nous préciser)



Lendemain de fête ...

Brunch 35€

Prix par personne boissons incluses

Vins AOC, eaux minérales, jus de fruits, boissons chaudes

Viennoiseries, assortiment de pains, beurre et confitures

Céréales et corbeille de fruits

Salade piémontaise et crudités variées

Assortiment de charcuteries

Poulet froid et ses sauces

Roue de brie

Salade de fruits frais et assortiment de tartes

Formule possible à partir de 30 personnes

Servi de 11h30 à 14h30



Informations et options

Droits de bouchon

Champagne : 10€ par bouteille de 75cl

Alcool : 20€ par bouteille de 75cl

Mise à disposition de la salle

L'heure limite d'occupation est de 17h pour un déjeuner et de 4h00 du matin pour un dîner

Heures supplémentaires

A compter de 00h00, un forfait pour heures supplémentaires vous sera facturé à hauteur de 28€ ttc par heure et par serveur
(1 serveur pour environ 30 personnes)

Pièce montée / Gâteau

Nous ne réalisons pas ce type de dessert; vous pouvez passer par le prestataire de votre choix.

Si vous souhaitez remplacer le dessert du menu, nous déduisons 8€ sur le prix de celui-ci

Chambre

La chambre pour les mariés est offerte.



Sur place ...

Profitez de votre séjour et détendez vous

Pour cela, le Mercure Parc du coudray vous propose :

Piscine extérieure, salle de fitness, practice de golf, terrains de tennis, VTT, football, tir à l'arc, ping pong, parcours d'orientation, ...

Tout l'équipement nécessaire aux activités est disponible à la réception de l'hôtel et ce sur simple demande.



Les prestataires que nous vous conseillons

Pâtisserie

Pâtisserie Sebastien

5, Rue Notre Dame
91100 Corbeil Essonnes
Tel: 01 64 96 00 30

Fleuriste

France Fleurs Créations
12K, Boulevard Louise Michel
91000 Evry
Tel : 01 60 78 62 67

Disc-Jockey

Axilum
4 résidences du Parc
78, rue des Casseaux
91140 Villebon sur Yvette
Tel (Lionel) : 06 09 20 02 94

Photographe

Virginie Valentin
P : 06 62 82 91 68
Site photo : www.mariage-photos.fr
Stéphane Vivas
P : 06 03 97 73 58
E mail : stephane.vivas@gmail.com

Décorateur

ForEver
Rue du Bois Badeau
91220 Bretigny sur Orge
06 26.52 22 71

Agence Évènementielle Dream & Scape

25, rue de la forge
91060 Bondoufle
Tel : 09 61 27 19 01
Site internet : www.dreamescape.fr

Pour nous rejoindre

Vous venez de Paris

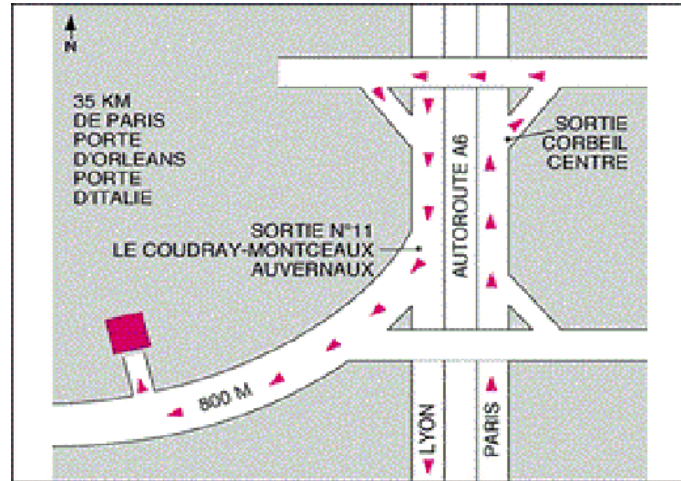
Prendre l'autoroute A6 direction Lyon

**Sur l'A6, prendre la sortie n°11
Auvernaux - Le Coudray Montceaux**

Suivre Auvernaux

L'entrée de l'hôtel se situe à 500 mètres

GPS :N 48° 33' 27.69" E 2° 29' 3.26"



Vous venez de Province

Prendre l'autoroute A6 direction Paris

**Sur l'A6, prendre la sortie n°10
Corbeil Centre – Mennecy**

Reprendre l'A6 direction Lyon

**Sur l'A6, prendre la sortie n°11
Auvernaux - Le Coudray Montceaux**

Suivre Auvernaux

L'entrée de l'hôtel se situe à 500 mètres

GPS :N 48° 33' 27.69" E 2° 29' 3.26"



Conditions de Réservation

50% du montant de la manifestation d'acompte à la signature du devis

30% du montant de la manifestation 60 jours avant le jour J

20 % du montant de la manifestation 15 jours avant le jour J

Règlement du solde au plus tard 4 jours après la date de la manifestation. Une facture globale vous sera transmise après votre prestation à l'adresse que vous nous aurez transmise, tenant compte de vos versements et des éventuels rajouts ou modifications survenus après signature du contrat.

