

Mercure HOTELS

MERCURE PARIS ORLY RUNGIS

20 avenue Charles Lindbergh
94656 RUNGIS CEDEX

VOTRE RECEPTION

« Nous vous accompagnons tout au long de l'organisation de votre évènement
afin de rendre ce moment inoubliable »



Votre Equipe Commerciale



Teresa COSTE-CAMPOS
Directrice des Ventes et du Revenu
teresa.coste-campos@accor.com
01 56 70 56 82



Alizée DELSOL
Responsable Commerciale
alizee.delsol@accor.com
01 56 70 56 99



Josselin ROCHE
Chargé de clientèle
josselin.roche@accor.com
01 56 70 56 00

Notre Salle de Réception

Une salle modulable offerte de 80m² à 330m² pouvant accueillir jusqu'à 220 convives.

Nous définissons ensemble l'aménagement de votre salle afin de satisfaire au mieux vos attentes (tables rondes maximum 10 personnes).

Matériel mis gracieusement à votre disposition par l'hôtel :

- Tables
- Chaises (+ 3 chaises bébés selon disponibilités)
- Nappages blanc sur table
- Serviettes banches
- Chemin de table de couleur (couleurs limitées)
- Piste de danse
- Estrade



En supplément (nous consulter) :

- Fleuriste
- Animation DJ
- Matériel audiovisuel
- Mobilier...





Apéritifs & Cocktails



Nos Apéritifs :

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

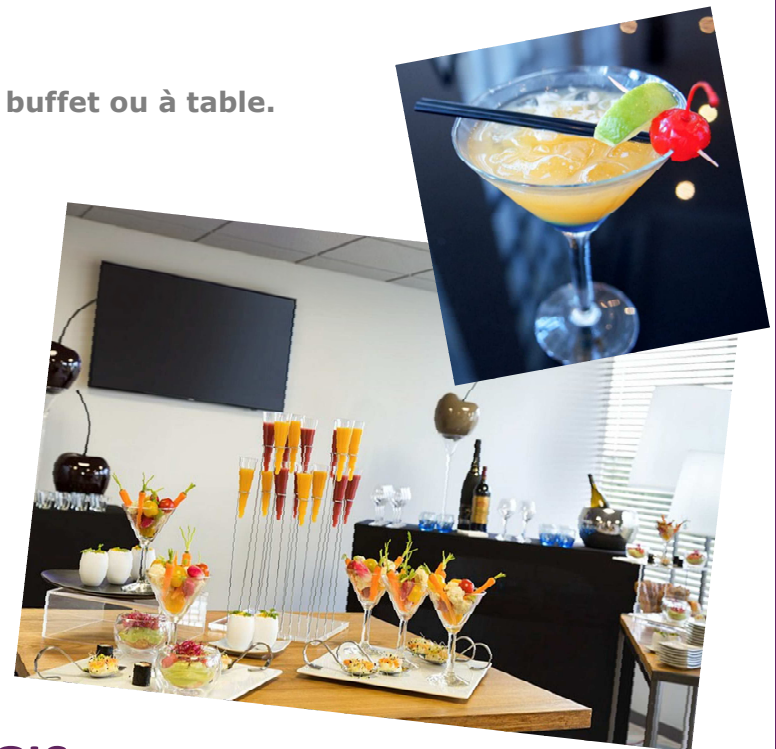
KIR IMPERIAL OU NATURE (Freixenet)	06.50€ TTC
PUNCH PLANTEUR OU SANGRIA MAISON	06.50€ TTC
SOUPE CHAMPENOISE	06.50€ TTC
COUPE DE CHAMPAGNE TSARINE	11.00€ TTC
GREEN WHITE	07.00€ TTC
PORTO – MARTINI – RICARD	07.00€ TTC

ROSE PAMPLEMOUSSE	06.50€ TTC
SPRITZ	10.00€ TTC
MOJITO	10.00€ TTC
PUNCH CARAIBEAN	10.00€ TTC
CAIPIRINHA	10.00€ TTC
CHABLIS LAROCHE (12cl)	07.00€ TTC

Nos Apéritifs à la bouteille :

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

Whisky, Gin Vodka (70cl)	67.00€ TTC
Martini, Suze (100cl)	47.00€ TTC
Porto (75cl)	47.00€ TTC
Ricard, Pernod, Pastis (100cl)	65.00€ TTC
Mousseux Freixenet (75cl-150cl-300cl)	27.00€-50.00€-95.00€ TTC
Champagne Tsarine Brut Premium (75cl)	50.00€ TTC
Champagne Laurent Perrier Brut (75cl)	65.00€ TTC
Champagne Laurent Perrier Millésime « 2006 » (75cl)	75.00€ TTC



 **Mercure PARIS ORLY RUNGIS**

*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



Apéritifs & Cocktails (suite) *m*



Nos Formules Open Bar 1h :

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

Open Bar Classique Apéritif :

Whisky, Porto, Martini, Ricard, Bières, Eaux minérales, Jus de fruits, Sodas...

18.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 08.00€ TTC

Open Bar Classique Soirée :

Whisky, Gin, Vodka, Get 27, Bières, Eaux minérales, Jus de fruits, Sodas...

23.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 09.00€ TTC

Open Bar Champagne Tsarine Brut Premium :

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

28.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 10.00€ TTC

Open Bar « Soft » : Sodas, jus de fruits...

06.00€ TTC

Demi heure supplémentaire 03.00€ TTC

Nos Canapés Gourmands :

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

Formule Découverte : 3 canapés

06.00€ TTC

Formule Plaisir : 2 canapés + 1 verrine + 2 mini-brochettes

10.00€ TTC

Formule Gourmandise : 3 canapés + 2 mini-brochettes + 3 verrines

15.00€ TTC

Formule Délice : 3 canapés + 2 mini-brochettes + 3 verrines + 2 mignardises sucrées

18.00€ TTC

Canapés salés à l'unité

02.00€ TTC

Mignardises sucrées à l'unité

02.00€ TTC



**En option le plateau de 50 canapés supplémentaires à 80€ TTC*



Mercure PARIS ORLY RUNGIS

*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



L'apéro

Par personne - Durée 1h00
1 verre de Chablis Laroche (sélection Bettane & Dessauve)
3 huitres bretonne N°3
Boissons soft à discrétion

19.00€
TTC



Cocktail

Par personne - Durée 1h00 – Cocktail à sélectionner en amont
Soupe méthode champenoise (avec jus de citron, Cointreau et sucre de canne)
OU Sangria (Vin rouge et fruits frais de saison)
OU Punch (Rhum et jus de fruits et agrumes)
Accompagné de 3 grignotises salées ou sucrées froides & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

18.00€
TTC



Tapas

Par personne - Durée 1h00
Vin mousseux Freixenet Cordon Negro Brut (service en Jéroboam ou Magnum)
Accompagné de 3 tapas & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

22.00€
TTC



Champagne

Par personne - Durée 1h00
Coupe de Champagne Tsarine Brut Premium
Accompagné de 3 grignotises salées ou sucrées froides & mélanges salés
Boissons soft à discrétion

30.00€
TTC



Prestige

Par personne - Durée 1h00
Open Bar Prestige (Champagne, alcools divers, bière et boissons softs)
Accompagné de 10 mises en bouche de saison

40.00€
TTC



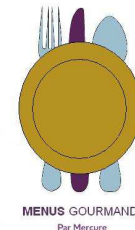
Mercure PARIS ONLY RUNGIS

*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!

Mercure Paris Orly Rungis

DEJEUNER & DINER – Menu Découverte Printemps



ENTREE, PLAT, DESSERT – menu unique pour l'ensemble des convives

45.00€*

Eaux minérales & café inclus

ENTREES

Salade César volaille ou saumon (au choix)
Salade d'asperges vertes, espuma de citron vert
Tartare d'avocat et crevettes marinées au piment d'Espelette
Filet de rouget enroulé dans des feuilles de blettes, tomates confites à la sicilienne
Rouleau de printemps au saumon fumé
Salade de jeunes pousses d'épinard, œuf poché et lard de Colonata

FROMAGES en supplément 5,00€

Découvrez notre sélection de trois fromages
Accompagné de salade

PLATS

Suprême de volaille, sauce aux morilles
Pavé de bœuf, jus court à la coriandre (30 personnes maximum)
Mignon de porc pané aux herbes et rôti, jus à la moutarde de Meaux
Cabillaud rôti au beurre de piment d'Espelette
Pavé de saumon, chorizo croustillant, coulis de poivron
Brochette de gambas et fenouil, crème citron vert et ciboulette

Accompagnement de saison

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne
Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)

DESSERTS

Café gourmand
Sablé aux fraises, coulis de fruits jaunes
Choux dans le choux, sauce chocolat

Maki de crêpe, pêche et amandes torréfiées, caramel laitier
Fruits rouges en 2 textures et quenelle de mascarpone à la vanille
Mi-cuit au chocolat, cœur fondant au caramel beurre salé

*Prix TTC et service compris

LES DÉJEUNERS & DÎNERS



LOCATION
DE SALLE
OFFERTE!

Mercure Paris Orly Rungis

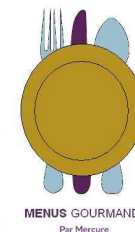
DEJEUNER & DINER – Menu Découverte

Eté

ENTREE, PLAT, DESSERT – menu unique pour l'ensemble des convives

Eaux minérales & café inclus

45.00€*



ENTREES

Salade César volaille ou saumon (au choix)
Salade roquette avocat et quinoa,
vinaigrette au miel
Cabécou pané aux fruits secs, mesclun et
vinaigrette au sirop d'érable
Saumon mariné, crème de wasabi et citron
vert
Sablé salé, tartare de courgettes, lardons
allumette et concassée d'amandes
Mozzarella fumé, tomates Roma, réduction
balsamique et huile d'olive extra vierge

FROMAGES en supplément 5,00€

Découvrez notre sélection de trois fromages
Accompagné de salade

PLATS

Brochette d'onglet de bœuf, tomates et poivrons,
sauce poivre Penial (30 personnes maximum)
Brochette de canard aux abricots sec, laqué au
soia
Côtelette d'agneau à la plancha, petit pot de
Tsatsiki
Brochette d'espadon, courgettes et tomates,
sauce aux herbes
Filet de daurade rôti, sauce huile d'olive vierge
et Yuzu
Filet de rouget sauce au pesto citronnée

Accompagnement de saison

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne
Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)

DESSERTS

Café gourmand
Sablé aux figues rôties, glace au miel et pignon
Ile flottante au coulis de mangue et éclats
de pistache

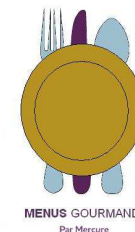
Le sablé citron
Secret chocolat et nougat
Nage de melon et pêches, infusion basilic, sorbet
fraises des bois



LOCATION
DE SALLE
OFFERTE!

Mercure Paris Orly Rungis

DEJEUNER & DINER – Menu Découverte Automne



ENTREE, PLAT, DESSERT – menu unique pour l'ensemble des convives

45.00€*

Eaux minérales & café inclus

ENTREES

Salade César volaille ou saumon (au choix)
Salade gourmande, enroulé de magret aux
haricots verts, noix et croûtons
Cannelé au chèvre, mesclun aux
cramberries
Cocotte gourmande, épinards, saumon
fumé, crème et chèvre
Tartare d'avocat et chair de crabe, suprême
de pamplemousse
Croustillant de girolles, gambas et
courgettes à l'estragon

FROMAGES en supplément 5,00€

Découvrez notre sélection de trois fromages
Accompagné de salade

PLATS

Suprême de volaille, sauce au foie gras
Souris d'agneau, confit au romarin
Pavé de veau, sauce aux girolles
Pavé de saumon rôti aux graines de pavot et
sésame, jus au thym citronné
Cabillaud rôti, jus aux noix
Filet de carrelet rôti, sauce au cidre

Accompagnement de saison

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne
Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)

DESSERTS

Café gourmand
Tarte fine aux pommes XXL, glace caramel au
beurre salé
Moelleux au chocolat, glace pistache

Finger mangue-passion
Crumble pomme-abricot, glace aux figues
Sablé aux poires

LES DÉJEUNERS & DINERS



1h45

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE!

Mercure Paris Orly Rungis

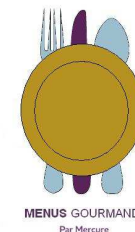
DEJEUNER & DINER – Menu Découverte

Hiver

ENTREE, PLAT, DESSERT – menu unique pour l'ensemble des convives

Eaux minérales & café inclus

45.00€*



ENTREES

Salade césar volaille ou saumon (au choix)
Fleur d'endives, comté, pomme en l'air
Ravioles de Bretagne, oignons rosés de Bretagne, carottes jaunes et blettes, bouillon miso
Muffins chorizo et ciboulette, crème de poivrons
Œuf Cocotte au foie gras et champignons, jus de veau réduit, baguette toastée
Tartare de thon, groseilles, germes crunchy

FROMAGES en supplément 5,00€

Découvrez notre sélection de trois fromages
Accompagné de salade

PLATS

Pavé de bœuf, jus court à l'estragon (30 personnes maximum)
Filet de canette laqué au cidre et son jus réduit
Filet mignon, beurre au piment d'Espelette
Pavé de thon rôti, sauce aux agrumes
Filet de daurade Sébaste, sauce salicorne
Lieu jaune, beurre blanc à la coriandre

Accompagnement de saison

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne
Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)

DESSERTS

Café gourmand
Tarte tatin aux pommes, sorbet pêche de vigne
Macaron à la framboise, coulis de fruits rouges

Paris-Brest chocolat revisité, sauce caramel
Crumble aux pommes, fruits rouges et sorbet framboise
Ananas rôti, brioche façon pain perdu, coulis fruits de la passion

LES DÉJEUNERS & DÎNERS



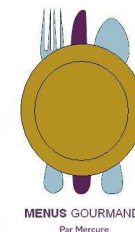
LOCATION
DE SALLE
OFFERTE!

Mercure Paris Orly Rungis

DEJEUNER & DINER – Menu Saveur

ENTREE, PLAT, DESSERT – menu unique pour l'ensemble des convives 55.00€*

Eaux minérales & café inclus



ENTREES

Thon-mi cuit, pickles de légumes, vinaigrette aux groseilles

Tartare de st Jacques, avocat et fruits de la passion

Pressé de Foie gras au magret fumé, chutney d'oignon rouge à la cannelle

FROMAGES

en supplément

5,00€

Découvrez notre
sélection de trois
fromages
Accompagné de salade

PLATS

Filet mignon de veau à la plancha & pomme de terre nouvelle de Noirmoutier

Suprême de Volaille fermier, farce à la gambas et champignons, risotto aux
trompettes de la mort

Pavé de lotte rôti, émulsion au gingembre & purée de coco de Paimpol

Dos Cabillaud rôti Rossini & purée de courgettes au citron

DESSERTS

Finger saveur du Japon

Craquant au chocolat, nougat et fruits secs

Déclinaison de mangue (Panacotta, sorbet, tartare)

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne
Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)



LES DÉJEUNERS & DÎNERS

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE!

Mercure Paris Orly Rungis

DEJEUNER & DINER – Menu Prestige

ENTREE, PLAT, DESSERT – menu unique pour l'ensemble des convives

70.00€

Eaux minérales & café inclus

ENTREES

Carpaccio de St Jacques crème mousseuse de cresson, œuf de saumon
Gambas au basilic en scampi sur tartare de fenouil et tomates
Bol de bouillon Thaï et son escalope de foie gras poêlée
Ile Flottante & crème d'asperges vertes aux saveurs de Cèpes et Morilles

FROMAGES

en supplément

5,00€

Découvrez notre sélection
de trois fromages
Accompagné de salade

PLATS

Filet d'agneau et son émulsion carotte et cumin, purée de panais au mascarpone
Château filet de bœuf roulé au poivre de Sichuan, jus à la coriandre, purée de pomme de terre ratte au beurre d'Isigny
Brochette de St Jacques et lard de Colonnata, sauce safran & mix de mini légumes glacés
Pavé de Turbot, en croûte de persil, risotto aux pointes d'asperges vertes

DESSERTS

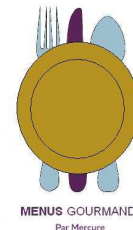
Tarte au citron d'Uracca
Surprise au chocolat, mousse passion et mangue
Millefeuille revisité

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne
Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)

12



*Prix TTC et service compris



1h45

LOCATION
DE SALLE
OFFERTE!

Mercure Paris Orly Rungis



DEJEUNER & DINER – Buffet Classique

Nous avons également des buffets à thème : Italien, Antillais, Breton, Asiatique, Maghreb, Mexicain, Espagnol, Brésilien, Américain (nous consulter pour le détail ; supplément possible selon le thème choisi)

ENTREE, PLAT, DESSERT

Eaux minérales & café inclus

45.00€*

ENTREES

- Assortiment de 5 salades
- Assortiment de 5 crudités
- Assortiment de 2 charcuteries
- Assortiment de mini-verrines de saison

PLATEAU DE FROMAGES

Découvrez notre sélection de fromages de nos régions
Accompagné de salade

PLATS une viande et un poisson au choix

NON DECOUPE

- Longe de porc
- Longe de veau
- Suprême de volaille
- Filet de canette
- Gigot d'agneau
- Magret de canard

A LA DECOUPE (supplément de 8€)

- Longe de porc
- Longe de veau
- Jambon à l'os
- Faux filet
- Carré d'agneau
- Poulet fermier

Plat accompagné d'un légume et d'un féculent au choix :
gratin dauphinois, riz, pâtes, haricots verts, tomates...

DESSERTS

- Assortiment de 3 tartes
- Assortiment de 2 « Finger dessert » (verrines)
- Assortiment de fruits
- Produits laitiers

Supplément vins : +5.00 € TTC par personne

**Service à discrétion lors de votre repas
(base une bouteille pour 3 personnes environ)**

13

*Prix TTC et service compris

LES DÉJEUNERS & DÎNERS





La Cave du Mercure Rungis

A.O.C. 5€ TTC*



- Bourgueil A.O.P. 2014 La Pierre Percée
- Bordeaux Grande Réserve – Graves Rouge A.O.C. 2014
- Château Les Faux 2012 – Blaye Côte de Bordeaux
- Vin du mois (nous consulter)



- Chardonnay Terret Maison LAROCHE – pays d'Oc 2014
- Ciboise A.O.C. Luberon blanc 2014
- Château Les Faux 2012 – Blaye Côte de Bordeaux
- Vin du mois (nous consulter)
- *Rosé : Chevalière – Domaine LAROCHE - vin de pays d'Oc 2014*

PRESTIGE 10€ TTC*



- Beaujolais – Rouge léger – Moulin-à-vent Couvent des Thorins A.O.C. Château du Moulin-à-vent 2013 – Gamay
- Vallée du Rhône – Rouge puissant – Vacqueras – A.O.C. Vidal-Fleury 2013 – Grenache, Syrah-Mourvèdre
- Bordeaux – Rouge Généreux – Pessac-Léognan – LAGRAVE-Martillac A.O.C. Château Latour-Martillac 2013 – Cabernet-sauvignon, Merlot



- Vallée de la Loire – Blanc Léger - Anjou
- La Chapelle Vieilles Vignes A.O.C. - Château de Fresles 2013 - Chenin
- Roussillon - Blanc Généreux – Côtes Catalanes – Canon du Maréchal I.G.P. CAZES 2014 - Muscat
- Bourgogne – Blanc Léger – Chablis A.O.C. – LAROCHE 2014 - Chardonnay

Pour les Petits...



**Plats à choisir en amont dans le menu enfant jusqu'à 12 ans*

**Espace salle privatif possible (sous réserve de disponibilité)
pour toutes réception de plus de 60 personnes*

**Animation enfants possible en supplément via un prestataire
extérieur (nous consulter le cas échéant)*

Menu 3 plats*

13.00€*

Wrap de Crudités
ou
Tomates/Mozzarella

*

Sandwich Club au poulet/Frites
ou
Mini Burger/Frites

*

Glace du moment
ou
Maki de crêpes au Nutella

*

Eaux minérales, Jus de Fruits et Sodas



Mercure PARIS ORLY RUNGIS



Notre Formule Brunch*



35.00€ TTC *par personne*

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

*Ce brunch est accompagné de café, thé, chocolat chaud, jus de fruit et softs, vin, eaux minérales plates et gazeuses

***Prix TTC/ Service compris** – Ces tarifs sont sous réserve de toute évolution de la fiscalité française

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



PARIS ORLY RUNGIS

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 pas apporter des bouteilles d'alcools forts et de boissons softs.



Heures Supplémentaires

A partir de minuit des heures supplémentaires vous serons facturées, le tarif est de 35 Euros T.T.C. 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.



L'Hôtel



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

Le Mercure Paris Orly Rungis compte 190 chambres spacieuses, rénovées entre 2012 et 2016, toutes équipées d'un accès wifi gratuit, d'un grand lit double ou de 2 lits simples (possibilité d'un lit double + 1 canapé lit pour une 3^{ème} personne). Les enfants de moins de 16 ans sont hébergés gratuitement dans la chambre de leurs parents (maximum 1 enfant) et les petits déjeuners leurs sont offerts.

La chambre pour les mariés (ou les organisateurs) est offerte pour toute manifestation de plus de 60 convives.

Nous vous 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 : **h1298-sb@accor.com***



**CHAMBRE
DES
MARIES
OFFERTE***



Mercure PARIS ORLY RUNGIS

Pour Nous Rejoindre



Hôtel Mercure Paris Orly Rungis

20 avenue Charles Lindbergh

94656 RUNGIS Cedex

Tél : 33 (0) 1 56 70 56 70 / Fax : 33 (0) 1 56 70 56 56

- Une navette gratuite est disponible entre l'hôtel et l'aéroport circulant tous les jours, toutes les 30 minutes, de 5h du matin à 23h :

Orly Ouest : Porte D

Orly Sud : Porte E

- Accès handicapés
- Parking extérieur fermé de 220 places

Paris : 15 km

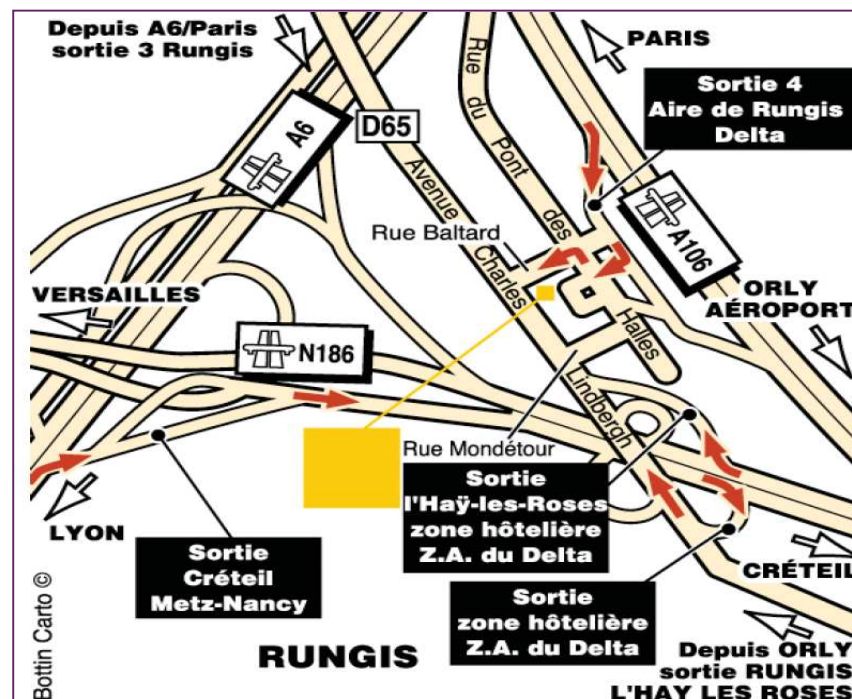
Gare / Station : BUS 216 depuis Denfert Rocherault, arrêt Delta
RER B La Croix de Berny – Bus TVM direction Créteil St Maur, arrêt Le Delta
RER C Créteil – Bus TVM direction La Croix de Berny, arrêt Le Delta
RER C (Pont de Rungis – Aéroport d'Orly) puis Navette Hôtel

Aéroport / Airport : Orly Sud et Ouest - 5 km

Paris (A6) : Lyon, Chartres, Orléans, Direction Rungis (A86), Exit Zone Delta

Lyon (A6) : Paris, Direction Rungis (A86), Exit Zone Delta

GPS : Longitude 2.3459 - Latitude 48.756164



 **Mercure PARIS ONLY RUNGIS**

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

Kathy LORENZ

Tous styles de musique en Live pour un évènement unique : orchestre live, DJ
06.81.57.20.98 - kathylorenz@gmail.com - www.kathylorenz.fr



Agence Evènementielle

Dream & Scape

25, rue de la Forge
91060 Bondoufle – Evry
0961 271 901

Dream & Scape

Fleuriste

Marianne Fleurs

5 Chemin des carrières
94310 Orly



Photographe

GIANCARLO COLLANTES

07.64.07.48.32
lephotographeparisien@gmail.com



Votre Pièce Montée

La Chocolatine

55 Rue de Paris 91400 ORSAY
Tél. 01 69 28 42 41



Votre Animation pour Enfants

TPAKAP

Madame HINDRYCKX Frédérique
fhindryckx@hotmail.com - Tél : 07.81.30.77.01



PARIS ONLY RUNGIS