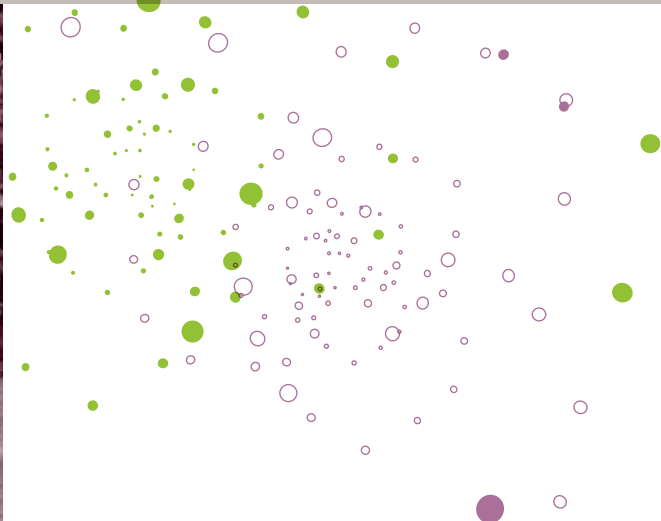




# RECEPTIONS MARIAGES



# NOUVEAUTES PRINTEMPS-ETE



## 1• Château de Sorel à Sorel-Moussel

Un château suspendu au-dessus de la vallée de l'Eure pour une soirée inoubliable à 50 minutes de Paris.  
Un cadre magique où nature et histoire envoûteront les mariés et leurs invités.  
Salons, tentes, terrasses, jardins à l'Anglaise et à la Française, douves et vue imprenable.

### SE RENCONTRER, SE COMPRENDRE, SE LAISSER FAIRE, SE SENTIR AILLEURS...

Depuis notre création, ce sont toujours vos envies, vos désirs et vos goûts, les précieux ingrédients qui nous permettent d'organiser votre événement... Et c'est notre savoir-faire et notre expérience d'aujourd'hui.

Le code n'a pas changé, notre plaisir est intact et nous mettons dans notre cuisine toute notre passion et notre créativité. Nous partageons nos coups de cœur et vous proposons des produits de tous horizons, que nous travaillons selon notre inspiration.

### LE VIN D'HONNEUR

Si à la suite de votre cérémonie, vous invitez vos voisins, connaissances, et les notables de votre village, vous organiserez un «vin d'honneur». Nous vous proposons pour l'occasion 5 pièces froides accompagnées de joyeuses bulles de champagne, Vouvray, ou Prosecco.

Vous retrouverez cette formule parmi nos offres de cocktails.

### LE FIL ROUGE OU UNIVERS DE VOTRE SOIRÉE

Il existe plusieurs façons de conduire votre soirée, en faisant appel à un wedding-planner, ou en choisissant parmi vos amis ou votre famille, la personne la plus parfaite pour ce rôle. C'est avec elle que vous construirez votre univers, c'est elle qui en sera notre guide.



# SOMMAIRE



## 2• Villa du Bois Henry à Maule dans les Yvelines



VIN D'HONNEUR  
COCKTAIL CLASSIQUE  
COCKTAIL PROLONGÉ  
ATELIERS ET CABANES  
CHAMPAGNE OU AUTRES BULLES



DÎNER CLASSIQUE  
DÎNER COURT  
BUFFET DÎNATOIRE « GARDEN PARTY »



MENU ENFANT  
OPEN BAR  
BRUNCH



PERSONNEL DE RÉCEPTION  
MATÉRIEL, DÉCORATION  
& ANIMATION  
ORGANISATION & CONDITIONS



# COCKTAIL



## COCKTAIL CLASSIQUE • 15,00 €

Ce prix comprend le forfait matériel (buffet, nappage, verres, vasque et glace à rafraîchir) et les boissons non alcoolisées.

**Choisir 7 pièces froides et 3 chaudes dans la liste.**

## COCKTAIL PROLONGÉ AVEC ANIMATIONS • 20,00 €

Ce prix comprend le forfait matériel (buffet, nappage, verres, vasque et glace à rafraîchir) et les boissons non alcoolisées.

**Choisir 10 pièces froides et 5 chaudes dans la liste.**

## ATELIERS ET CABANES

**Vous pouvez animer votre cocktail par un ou plusieurs ateliers à thème.**

Fruits de mer (huîtres spéciale N°4, praires, bouquets, ceviche, sushis et sashimis) 6,80 €  
 Découpe de jambon et charcuterie ibérique 6,80 €  
 Plancha BBQ (noix de saint Jacques, gambas au pesto, asperges grillées, saucisses au couteau) 5,50 €



## CHAMPAGNE OU AUTRES BULLES

A choisir dans notre sélection (prévoir une bouteille pour 6 verres).

**Champagnes :**

Charpentier Tradition Brut 22,00 €  
 Charpentier blanc de blanc 29,00 €

**Les autres Bulles :**

Prosecco di Valdobbiadene 12,00 €  
 Vouvray "Domaine Clos Naudin" 16,00 €

**Vous pouvez également fournir votre champagne, droit de bouchon.**

## PIÈCES SALÉES FROIDES

Caviar d'aubergines éclats de grenade  
 Mini-brochette aux deux tomates  
 Cake féta-olives ou poire-gorgonzola  
 Porcelaine «Horseradish et Avruga»  
 Panier de crudités et dips  
 Taboulé de quinoa aux herbes  
 Cuillère de Gravlax et Tzatzikis  
 Pics de légumes à l'orientale

## «LES SPÉCIALES» Salées Froides Valeur 1 pièce et demie

Sashimi saumon wasabi  
 Sashimi thon sésame  
 Rougail mangue verte scampi  
 Baguette Festive au foie gras  
 Mini-sphère foie gras spéculoos  
 Makis de saumon graines germées  
 Rouleaux de légumes fraîcheur

## PIÈCES SALÉES CHAUDES

Palmiers Pesto  
 Mini-feuilletés «Zatar»  
 Madeleines à la sauge  
 Quiche crémeuse au fromage  
 Pics de saucisse citronnelle  
 Rumaki pruneaux pancetta  
 Croquettas au serrano  
 Mini-croques  
 Crostini de légumes  
 Roulé d'asperge à la pancetta  
 Bouchées de porc au gingembre

## «LES SPÉCIALES» Salées Chaudes Valeur 1 pièce et demie

Samosas de légumes  
 Bricks féta menthe  
 Mini-chausson bœuf cannelle  
 Crostini de légumes et gambas grillés  
 Spanakopita  
 Feuilleté chorizo et poivrons  
 Yakitori de poulet «thym parmesan»

Ces prix s'entendent uniquement pour un cocktail suivi du dîner servi dans un même lieu.



VIN D'HONNEUR • COCKTAIL CLASSIQUE • COCKTAIL PROLONGÉ  
 ATELIERS ET CABANES • CHAMPAGNE OU AUTRES BULLES

France et Fils

## DINER

**DINER CLASSIQUE • 35,50 €**

Fait suite au cocktail classique, ou vin d'honneur

- Rapé de légumes, Saint-Jacques snackées ou Ravioles de langoustines à la nage ou Terrine de foie gras, salade d'herbes folles
- Noix de veau forestière, légumes du soleil, jus réduit ou Magret de canard, beurre de soja, gratin dauphinois ou Filet de thon mi-cuit, jus de coriandre, tomates caramélisées, pommes de terre écrasées
- Assiette «Rocamadour et mesclun»
- Grand miroir des desserts : Craquant chocolat, sablé framboises crème brûlée, dacquoise noisettes et son bavaois aux poires caramélisées, cascade de fruits rouges, glace maison...selon vos goûts.
- Café
- Petit pain individuel et corbeilles de pains spéciaux  
Eaux minérales plate et gazeuse, bouteilles verre

**DINER ASSIS • 29,50 €**

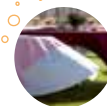
Conçu pour suivre le cocktail prolongé, l'entrée est remplacée par une «mise-en-bouche».

- Noix de Saint-Jacques, pancetta et piment d'espelette ou Gaspacho Andalou ou Cigare ricotta menthe fraîche
- Ballotine de volaille farcie, légumes printaniers crêpes de maïs aux oignons verts, jus de truffes ou Gigot d'agneau façon méchoui, compotée d'aubergines, épeautre de Sault, fleur de lavande ou Curry de daurade coryphène Bangalore, dal de lentilles roses «uttar pradesh».
- Grand miroir des desserts : Craquant chocolat, sablé framboises crème brûlée, dacquoise noisettes et son bavaois aux poires caramélisées, cascade de fruits rouges, glace maison...selon vos goûts.
- Café
- Petit pain individuel et corbeilles de pains spéciaux  
Eaux minérales plate et gazeuse, bouteilles verre

**BUFFET DINATOIRE «GARDEN PARTY» • 49,50 €**

Concept plus décontracté et plus convivial. Composé de différents ateliers suivis d'un BBQ géant.

- Atelier Plancha : tataki se saumon, médaillon de lotte saint-jacques et pancetta, langoustine géante et encornets farcis, accompagnement riz au citron, rapé de légumes
- Atelier BBQ : pics de poulet chich taouk, brochette kefta, mini-filet de bœuf, saucisse au couteau, accompagnement crêpes de maïs aux oignons verts, rattes aux brisures de truffes
- Buffet de notre fromager Joël Le Hir, accompagné de pains spéciaux et salades du moment.
- Grand miroir des desserts : Craquant chocolat, sablé framboises crème brûlée, dacquoise noisettes et son bavaois aux poires caramélisées, cascade de fruits rouges, glace maison...selon vos goûts.
- Café
- Petit pain individuel et corbeilles de pains spéciaux  
Eaux minérales plate et gazeuse, bouteilles verre



France et Fils

# "NUT ET LENDEMAIN"



## MENU ENFANT • 15,00 €

Mini-buffet d'entrées servi à table  
Saumon fumé, melon, tomates mozza,  
jambon, crevettes décortiquées

### • Plat à choisir

Gratin de pâtes au poulet  
ou Suprême de volaille pommes sautées  
• Fruits frais, esquimaux, pâtisseries

## OPEN BAR • 3,50 €/PERS

Mise à disposition d'un buffet nappé  
1 set bar, flûtes à champagne, tumblers  
Eaux minérales, softs, café

- Vins et alcools «client» ou fournis par nos soins.
- Préparation de plateaux de fromages et charcuterie à la demande (prix, nous consulter)

## BRUNCH

### «Formule 1» • 18,00 €

Vous vous chargez de l'accueil café,  
nous vous préparons un buffet froid  
salé-sucré sans service.

**Minimum 50 personnes**

### «Formule 2» • 33,00 €

Nous nous occupons de tout  
Accueil café, viennoiseries, jus de fruits  
et eaux minérales, buffet froid  
salé-sucré avec ou sans pièce chaude.

**Minimum 50 personnes**



MENU ENFANT • OPEN BAR • BRUNCH

## PERSONNEL DE RÉCEPTION

Pour le bon déroulement du service,  
nous vous conseillons :

- 1 Maître d'hôtel responsable
- 1 Serveur pour 25 couverts
- 1 Cuisinier pour 50 couverts
- Vacation de 15h00 à 1h00 du matin, soit 10 heures pour le personnel de service et de 17h00 à minuit, soit 7h00 pour les cuisiniers.
- Après 1h00 du matin, facturation d'heures supplémentaires selon vos besoins.
- La rémunération de ce personnel peut se faire, par chèque emploi service (si les conditions requises sont réunies) ou sur facture.



PERSONNEL DE RÉCEPTION • MATÉRIEL, DÉCORATION & ANIMATION • ORGANISATION & CONDITIONS

## MATÉRIEL DÉCORATION ANIMATION

### • Matériel

Le mobilier (tables, chaises et buffets)  
peut être inclus dans le prix de location  
de votre lieu. Dans le cas contraire  
il peut être mis à votre disposition à  
partir de 9,50 € par personne.

Le reste du matériel nécessaire à  
la composition de vos tables  
(nappage, serviettes, vaisselle) réunis  
sous l'appellation «Art de la table»  
vous est proposé à partir de 12,60 €. Concernant la cuisine et l'office,  
il peut être nécessaire d'en compléter  
l'équipement (four, étuve, percolateur).

### • Location d'une salle ou tentiste

Accompagnement, conseil et recherche.

### • Animation

DJ, éclairage, close-up, orchestre ...  
Prestataires de qualité à vous  
recommander.

## ORGANISATION ET CONDITIONS

Contactez-nous afin de mettre en place  
le calendrier des prochaines étapes :

- vous comprendre et vous écoutez
- vous fournir un chiffrage et une proposition de menu
- et avant signature du contrat listant nos prestations de services, établir ensemble un premier engagement mutuel incluant les frais de dossier et un repas test. (forfait de 250,00 €)



# SERVICE





France et Fils

# CONTACT



3.

## RÉCEPTIONS • MARIAGES

9, ROUTE DE LA GARE 78890 GARANCIÈRES

### CONTACT :

CHANTAL ET ALAIN FRANCE

[WWW.FRANCEETFILS.COM](http://WWW.FRANCEETFILS.COM)

[franceetfils@club-internet.fr](mailto:franceetfils@club-internet.fr)

T. 01 34 86 55 95

P. 06 85 67 63 38



### 3 • Villa du Bois Henry à Maule dans les Yvelines

Villa de style anglo-normand du début du XX<sup>ème</sup> siècle, composée de 8 pièces dont 5 chambres décorées selon des thèmes différents, et d'une structure attenante (barnum) pour des réceptions allant jusqu'à 200 personnes en repas assis, au coeur d'un parc arboré de 16 000 m<sup>2</sup>.