

NOTRE CADRE



Dans un écrin de verdure, notre site vous offre intimité et tranquillité pour que vous puissiez partager un moment unique avec vos proches.

Vous souhaitez organiser votre vin d'honneur sur notre terrasse extérieure pendant les beaux jours ou une cérémonie laïque dans notre parc.

En collaboration avec notre traiteur ou le vôtre, nous organisons sur demande votre cérémonie de A à Z, jusqu'à 80 personnes assis.

Ouvert toute l'année, nous savons que votre projet est unique. C'est pourquoi vous n'aurez qu'un seul et unique interlocuteur, entouré d'une équipe de professionnels pour le succès et la réussite du plus beau jour de votre vie !

NOS SALONS

NOS SALONS	SURFACE M ²	 COCKTAIL Capacité	 BANQUET Capacité	PISTE DE DANSE
MILLY (1)	45 m ²	-	15 à 20	NON
NEMOURS (2)	87 m ²	20 à 60	20 à 50	NON
VAUX LE VICOMTE (3)	44 m ²	20 à 30	20 à 30	NON
FONTAINEBLEAU (1+2+3)	176m ²	50 à 100	50 à 80	OUI

NOTRE OFFRE D'HEBERGEMENT

Utilisé en chambre simple ou en occupation double, vous pourrez, ainsi que vos invités, disposer de nos **50 chambres** à des tarifs préférentiels selon nos disponibilités.

Sur réservation, vous pourrez déguster avec vos proches, d'un petit déjeuner sous forme de buffet en libre-service ou d'un brunch pour prolonger ce jour de fête,

Un **parking gratuit et privé de 120 places** est également à votre disposition.



MENU « GOURMANDISE » : 75€ PAR PERSONNE

Formule tout compris : pain, service, vaisselle, nappage et café compris

Déroulement de votre soirée :

18 h 00 : début du cocktail

20 h 00 : les invites passent à table

Les animations avec votre DJ sont à prévoir par vous

00 h00 : pièce montée et buffet de dessert

00h 30 : début de la soirée dansante

00 h 30 et 2 h00 : débarrassage, rangement remise en l'état de l'office traiteur

2 h 00 : Départ du traiteur

Cocktail 10 pièces

Boisson cocktail soupe champenoise ou le cocktail de votre choix et soft compris

Assortiment de toasts : 1 Saumon fumé, 1 jambon du pays

Préparation en mini brochettes : 1 Pomme confite et crottin de chavignol, 1 tomate cerise et boule de mozzarella au pesto

Préparation en cuillère : 1 crème d'asperge verte et magret fume, 1 Saumon fumé à l'huile de pépin de raisin sur une crème citronnée

Assortiment de feuilletés : 1 mini feuilleté, 1 mini burger

Préparation en verrine : 1 tartare de tomate et chèvre frais, 1 guacamole, crevette et ses micros végétaux

Votre repas : identique à tous les convives

Entrée froide

Assiette Gersoise : Rillettes de canard et confiture d'oignon, Foie gras mi- cuit aux cinq épices, magret de canard confits

Ou

Millefeuille de Foie Gras et sa poire pochée

Ou

Salade périgourdine : Mescluns, copeaux de foie gras au sauternes, gésiers de volaille confit, magret de canard confit

Contact : Marion Berthinier - 01.64.39.04.40 Email : Legrandmonarquemelun@gmail.com

870 avenue Général Leclerc – 77000 La Rochette Melun

Ou

Salade Océane : Cœur de laitue, crevette, saumon fumée, œuf poché, endive carmine, sauce américaine

Ou

Aumônière de saumon fumé, asperge fraîche et crème de chèvre aux fines herbes

Ou

Ying et Yang de saumon en papillote au parfum d'évasion

Plats

Souris d'agneau braisé au romarin, gratin dauphinois et fagot de carottes

Ou

Cuisse de canard confite, Gratin de pommes fondantes et courgettes et son petit fagot d'haricots verts

Ou

Pave de rumsteck façon Dionysos presse de purée aux cèpes et brunoise de légumes sur fond d'artichaut

Ou

Bouchon de volaille sur sa fricassée de légumes de saison aux herbes de nos jardins.

Ou

Dos de cabillaud en croute de parmesan, risotto aux champignons et flan de courgette à l'ail des ours

Fromage

Duo de fromage au choix brie, emmental, chèvre, bleu, jeûnes pousses d'épinard et pignon.

Dessert

Pièce montée 2 chou ou macaron 3 par personne

Ou

Buffet de dessert.

Boisson pour repas

Coca-Cola, eau plate, eau gazeuse, jus d'orange,

Vin blanc ou rose et Vin rouge : ½ bouteille par personne



MENU « FRIANDISES »: 80€ PAR PERSONNE

Formule tout compris : pain, service, vaisselle, nappage et café compris

Déroulement de votre soirée :

18 h 00 : début du cocktail

20 h 00 : les invites passent à table

Les animations avec votre DJ sont à prévoir par vous

00 h 00 : pièce montée et buffet de dessert

00h 30 : début de la soirée dansante

00 h 30 et 2 h 00 : débarrassage, rangement remise en l'état de l'office traiteur

2 h 00 : Départ du traiteur

Cocktail 9 pièces

Boisson cocktail soupe champenoise ou le cocktail de votre choix et soft compris

Cocktail :

Préparation en mini brochettes : 1 tomate cerise et boule de mozzarella au pesto, Triptyque de raisin, viande des grisons et chèvre frais

Préparation en cuillère : 1 crème d'asperge verte et magret fume, 1 tartare de saumon sur une crème citronnée

Assortiment de feuilletés : mini hamburger

Préparation en verrine : Brunoise de Concombre et de Feta marinée à la Provençale

Tartare de Tomates et de Mozzarella marinée à l'huile d'olive,

Les Petits Plats en Porcelaine ; Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan, Crème d'Avocat et sa Crevette au Paprika

Ateliers culinaires : Nos ateliers show cooking

Notre plancha version terre (3 cuissons au choix) Puntas de Lomo, Cuisses de caille au piment d'Espelette, Rumsteck sauce du chef, Poire de Bœuf, Magret de canard au miel, l'inspiration du moment

Ou

Notre Plancha version Mer (3 cuissons au choix) Saint jacques au beurre de cacao, Gambas entières Petites seiches à l'ail et au persil, Brochettes d'espadon mariné, Joles de Bar marinées, Bonite au Soja et Sésame

Votre repas : identique à tous les convives

Entrée froide

Jardin suspendu de saumon et Saint-Jacques Vinaigrette de Wasabi Bocal de brouillade d'œuf au saumon et crevettes Mini crêpe au saumon fumé et Cream cheese

Ou

Déclinaison de foie gras autour de sa briochette et son confit de figues

Ou

Brochette de noix de St jacques cannellonis de cèleri- rave aux épinards et truffe

Trou normand

Plats

Magret de canette sauce miel et gingembre brochette de rate sur tige de romarin, tagliatelle de légumes

Ou

Tournedos de bœuf au vin de St Chinan, échalote confite et galette de pommes de terre aux éclats de morilles, dariole de céleri et carottes au cumin

Ou

Tournedos de canard juste sauté, Sauce aux parfums des sous-bois Pommes confite aux éclats d'olives, fagot de haricots verts

Ou

Filet mignon de porc en habit de lard fumé, farci au cantal, sauce aux figues moelleuses Pomme de terre Arly, petits légumes à la coriandre

Ou

Fondant de pintadeau soufflé au croustillant de sésame, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et tomate rôtie aux herbes

Fromage

Duo de fromage aux choix brie, emmental, chèvre, bleu, jeûnes pousse d'épinard et pignon.

Dessert

Pièce montée chou ou macaron 3 par personne et 3 Mignardises

Ou

Buffet de dessert et 3 Mignardises

Ou

Wedding cake et 3 mignardises

Boisson pour repas

Coca-Cola, eau plate, eau gazeuse, jus d'orange

Vin blanc ou rose et Vin rouge : ½ bouteille par personne



MENU « ENFANT »: 25€ DE 3 à 11 ans

Formule tout compris : pain, service, vaisselle, nappage

Apéritif :

Mini pizza / Sucette de saucisson / Brochette emmental jambon / Brochette de bonbon / Mini feuilletés

Coca cola jus de fruit eau plate eau gazeuse

Menu

Entrée

Assiette de charcuterie

Ou

Assiette de crudités

Ou

Assiette de saumon fume

Plat

Aiguillette de poulet panée maison pates multicolore

Ou

Poulet rôti pomme de terre sautée

Ou

Blanc de volaille, gratin de macaronis

Yaourt ou Kiri

Dessert

Moelleux au chocolat

Ou

Mousse chocolat

Boisson comprise coca cola, jus de fruit, eau plate

Contact : Marion Berthinier - 01.64.39.04.40 Email : Legrandmonarquemelun@gmail.com

870 avenue Général Leclerc – 77000 La Rochette Melun



BRUNCH COMPLET : 32€ PAR PERSONNE

Formule tout compris : pain, service, vaisselle, nappage

Partie Sucrée :

Viennoiserie pain au chocolat, croissant
Crêpe maison
Laitage (yaourt, fromage blanc, faisselle avec de la ciboulette)
Confiture, Nutella, crème de marron, sirop d'érable

Boisson :

Café, thé, chocolat, jus d'orange

Partie Salée

Cascade de charcuterie (jambon blanc, rosette, jambon vendéen, salami,)
Salade piémontaise
Salade niçoise
Tarte tomate mozzarella
Viande froide rosbif rôti de porc
Œuf poché sur toast
Crudité de saison
Mini sandwich (poulet, curry, salade) (thon, mayonnaise, salade)
Plateau de fromage
Salade de fruit maison à la badiane

Boisson

Eau plate, eau gazeuse

OPTION : Possibilité de formule uniquement avec la partie salée : 23.00 €