

# Réception de mariage cocktail



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise  
www.royaumont.com  
tél. 01 30 35 59 00  
fax. 01 30 35 39 45

Fondation reconnue d'utilité publique  
par décret du 18 janvier 1964.

## Séminaires et Réceptions

### Informations - Réservations

téléphone 01 30 35 59 00  
fax 01 34 68 00 60  
fax commercial 01 30 35 59 61

### Responsable des séminaires et réceptions

Sophie Longa-Hertault 01 30 35 59 69

Chargée des réceptions 01 30 35 59 72

semrecep@royaumont.com  
www.seminaireroyaumont.fr

## buffet apéritif

(composition non exhaustive)

### ► Canapés et mini blinis Excellence

(3 pièces par personne)  
mendiant de chèvre sur trévisse  
œuf de caille sur mélisse  
duo d'asperges, caviar d'aubergine  
saumon mariné, poivron rouge  
compote de champignons, bœuf mariné  
farandole de mozzarella, herbes aromatiques  
chiffonnade de Bayonne, pousses dépinards  
concassé de tomate cocktail, blanc de poulet  
noix de pétoncle aux épices

### ► Cassolettes froides

(1 pièce par personne)  
saumon fumé, fromage fines herbes  
noix de pétoncle et soja  
gambas à la provençale, tomate mozzarella  
filet de rouget, étuvée de poivrons

### ► Cassolettes chaudes

(2 pièces par personne)  
saumon, brunoise de légumes  
escargot bordelaise  
brandade de morue

► **Tarifs** 6 pièces 27,50 € TTC par personne  
9 pièces 30,50 € TTC par personne

### ► Boissons incluses

20 bouteilles de Champagne  
2 bouteilles de Whisky  
2 bouteilles d'apéritifs divers  
10 litres de jus de fruits  
eaux à discrétion  
(quantités prévues pour 100 personnes,  
adaptables au prorata)

D'autres options peuvent vous être proposées.  
Les cocktails ne peuvent commencer avant 19h.  
L'espace mis à disposition pour le cocktail vous est offert.

# Réception de mariage

## menu Blanche de Castille



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise  
www.royaumont.com  
tél. 01 30 35 59 00  
fax. 01 30 35 39 45

Fondation reconnue d'utilité publique  
par décret du 18 janvier 1964.

Chargée des réceptions  
tél. 01 30 35 59 72

fax 01 30 35 59 61  
semrecep@royaumont.com  
www.seminaireroyaumont.fr

### menu Blanche de Castille à 100 € TTC

(à choisir)

Mise en bouche selon Le Chef

- ▶ Terrine de foie gras au naturel, confiture d'abricot et raisin, petits languets briochés servis tièdes
- ▶ Verrine de tourteau et mousse d'artichauts servis tel un cappuccino aux graines de caviar d'Aquitaine
- ▶ Bruschetta de rougets et purée d'olives noires, salade croquante au pesto

Trou normand

- ▶ Filet de bœuf grillé, tartine de moelle, écrasé de vitelottes et jeunes carottes étuvées
- ▶ Selle d'agneau roulée aux herbes, mousseline provençale et légumes confits, jus au thym
- ▶ Pavé de bar rôti, fricassée de légumes et penne au jus de coquillages
- ▶ Assiette de fromages affinés de nos régions et ses fruits du mendiant
- ▶ Assiette de desserts (3 entremets : chocolat, café et fruits) présentation sur palanquin et service à l'assiette
- ▶ Pièce montée (supplément de 5 € par personne)
- ▶ Café, assortiment de mignardises et chocolat
- ▶ Vins : voir carte (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Service jusqu'à 3 heures du matin

chandelier fleuri sur table (tables rondes de 10 personnes)

menu personnalisé pour chaque convive

(moins de 75 personnes, prévoir supplément de 1,50 €/pers.)

salles chauffées

Location de salles, de 19h à 3h

- galerie nord 500 €
- cloître de l'abbaye 800 €
- anciennes cuisines 1000 €
- réfectoire des moines 1500 €

Heures supplémentaires, au delà de 3h (maximum 5h du matin)

- galerie nord, anciennes cuisines : 300 € par heure entamée
- réfectoire des moines : 600 € par heure entamée

Droit de bouchon : 10 €/bouteille de 75 cl

# Réception de mariage

## menu Saint Louis



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise  
www.royaumont.com  
tél. 01 30 35 59 00  
fax. 01 30 35 39 45

Fondation reconnue d'utilité publique  
par décret du 18 janvier 1964.

Chargée des réceptions  
tél. 01 30 35 59 72

fax 01 30 35 59 61  
semrecep@royaumont.com  
www.seminaireroyaumont.fr

### menu Saint Louis à 130 € TTC

(à choisir)

Mise en bouche selon Le Chef

- Terrine de foie gras de canard au Jurançon, chutney d'ananas et mangue, petite brioche toastée
- Feuille à feuille de homard et krampouz, mousse d'artichauts et salade d'herbettes
- Emietté de tourteaux au citron vert, croquant de céleri et mangue, langoustine rôtie
  
- Filet de sole farci aux fruits de mer, compotée de fenouil au cumin, pleurotes, jus de crustacés
- Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, petite quenelle de risotto au gingembre
- Gros ravioli de langoustine à la sarriette, crème de céleri au parfum de truffes

Granité à la violette et champagne

- Filet de bœuf poêlé à la fleur de sel, étuvée de jeunes légumes et grenailles sautées
- Selle d'agneau au romarin, risotto d'épeautre aux champignons, jus corsé à l'ail
- Filet de bar piqué au basilic, tagliatelles de légumes croquantes au pesto
  
- Assiette de fromages affinés de nos régions et ses fruits du mendiant
- tartine de maroilles au cumin, salade de mâche
  
- Cascade de desserts (au choix des mariés) présentation sur palanquin et service à l'assiette
- Pièce montée (supplément de 5 € par personne)
  
- Café, assortiment de mignardises et chocolat
  
- Vins : voir carte (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)
- Champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 5 personnes)

Service jusqu'à 3 heures du matin

chandelier fleuri sur table (tables rondes de 10 personnes)  
menu personnalisé pour chaque convive  
(moins de 75 personnes, prévoir supplément de 1,50 €/pers.)  
chaises "Napoléon"  
salles chauffées

Location de salles, de 19h à 3h

- galerie nord 500 €
- cloître de l'abbaye 800 €
- anciennes cuisines 1000 €
- réfectoire des moines 1500 €

Heures supplémentaires, au delà de 3h (maximum 5h du matin)

- galerie nord, anciennes cuisines : 300 € par heure entamée
- réfectoire des moines : 600 € par heure entamée

Droit de bouchon : 10 €/bouteille de 75 cl

tarifs 2009

## Réception de mariage

### carte des vins



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise  
www.royaumont.com  
tél. 01 30 35 59 00  
fax. 01 30 35 39 45

Fondation reconnue d'utilité publique  
par décret du 18 janvier 1964.

Chargée des réceptions  
tél. 01 30 35 59 72

fax 01 30 35 59 61  
semrecep@royaumont.com  
www.seminaireroyaumont.fr

**Blanc** au choix

#### Val de Loire

##### Pouilly-Fumé - *Le Grand Plateau Guy Saget*

Robe jaune doré clair, reflets émeraude,  
nez frais,  
bouche franche et tonique.

#### Bourgogne

##### Rully - *Les Saint-Jacques Domaine Laborde-Juillot*

Robe jaune, reflets or,  
nez frais,  
bouche équilibrée.

**Rouge** au choix

#### Bourgogne

##### Hautes Côtes de Nuits - *Moillard-Grivot*

Robe rubis sombre,  
nez de framboises, de cassis,  
bouche harmonieuse et fraîche.

#### Bordeaux

##### Saint-Emilion - *Lajarde Montarlier*

Robe rubis foncé,  
nez plein de rondeurs fruitées,  
en bouche, matière bien en chair,  
longueur et fraîcheur.

menus : 1/2 bouteille par personne, blanc et rouge confondus

Possibilité de vins supérieurs avec supplément

*La cave est un univers vivant, nous pouvons être amenés à supprimer momentanément certains vins (nous consulter).*

## Conditions générales de vente



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise  
www.royaumont.com  
tél. 01 30 35 59 00  
fax. 01 30 35 39 45

Fondation reconnue d'utilité publique  
par décret du 18 janvier 1964.

Chargée des réceptions  
tél. 01 30 35 59 72

fax 01 30 35 59 61  
semrecep@royaumont.com  
www.seminaireroyaumont.fr

### Confirmation, facturation et annulation

La confirmation de toute réservation est subordonnée au versement préalable d'arrhes. Les arrhes sont versés en selon l'échéancier suivant :

- > 50% du montant du devis accepté au moment de la signature du devis,
- > 30% du montant du devis accepté à la confirmation du nombre de personnes.

Facturation : le solde des prestations est à régler en euro à réception de facture.

Annulation : en cas d'annulation de la manifestation du fait du client, le montant facturé au client, (à titre de dommage) sera le suivant :

- > 100% du montant du devis accepté si l'annulation intervient moins d'un mois avant la manifestation,
- > 75% du montant du devis accepté si l'annulation intervient entre 1 et trois mois avant la manifestation,
- > 50% du montant du devis accepté si l'annulation intervient entre 3 et 6 mois avant la manifestation,
- > 25% du montant du devis accepté si l'annulation intervient plus de 6 mois avant la manifestation.

### Modalités de paiement

Les factures sont payables au comptant. Tout retard constaté dans le paiement d'une facture par rapport à la date de règlement y figurant donnera lieu à l'application de pénalités de retard (1,5% par mois).

Les prestations assurées à titre individuel et non réglées au départ du (ou des) bénéficiaire(s) seront incluses systématiquement dans la facture établie au nom de l'organisme responsable de la manifestation au cours de laquelle ces prestations ont été sollicitées.

Les factures relatives aux salles de travail, à l'hébergement et à la restauration sont systématiquement établies.

### Hébergement

Sur la base minimale du nombre réservé de personnes, au plus tard 48 heures avant la date d'ouverture de la manifestation pour laquelle la réservation a été faite (sauf avis contraire sur le devis, le délai pouvant être ramené). Toute chambre décommandée 48 heures avant le début de la manifestation sera facturée à l'organisateur.

### Restauration, salle, nombre de participants

Pour les réceptions, le nombre exact de convives devra nous être précisé à la date figurant sur le devis. Ce nombre constituera la base minimale de la facturation. Nous nous réservons le droit, en fonction du nombre de participants, de changer la salle initialement prévue.

Nous vous rappelons que vous n'avez pas l'exclusivité du site.

Tout service assuré après les heures indiquées sur les menus donne lieu à la facturation de frais de personnel supplémentaire sur la base des tarifs en vigueur (toute heure entamée étant facturée)

- menu gourmand : après 16h et après 23h
- menu de prestige : après 16h et après minuit
- réception de mariage : après 3h du matin.

### **Décharge**

Pendant le temps de location, la Fondation Royaumont décline toute responsabilité à l'égard du preneur, de ses salariés (en cas de tournage de film) ou de ses invités (en cas de mariage, réception...) Si ceux-ci étaient victimes d'un vol ou disparition d'objet leur appartenant et laissés, soit dans leurs voitures mises en parking, soit dans l'enceinte de la propriété, soit hors de celle-ci, soit dans les chambres et autres pièces mises à leur disposition. La responsabilité dépositaire de la Fondation Royaumont ne sera admise qu'en cas d'objets confiés à notre Service Réception pour être enfermés dans le coffre fort ou une pièce gardiennée par un préposé de la Fondation Royaumont. Si le preneur utilise les services d'un gardien de la Fondation, le lien de préposition se trouvera automatiquement transféré par rapport au preneur pendant le temps convenu de la location et ce dernier assumera les responsabilités d'employeur pouvant en résulter.

### **Assurances**

Hors la responsabilité civile couverte par la police d'assurance multirisque hôtelière souscrite par la Fondation Royaumont, celle-ci décline toute responsabilité pour tout dommage quelle qu'en soit la nature (et pouvant en particulier résulter de vol ou d'incendie), susceptible d'être causé aux objets et matériel, déposés dans les locaux de la Fondation.

Il est recommandé aux organisateurs de manifestations d'un type particulier, tels que concert, spectacles, expositions,...de souscrire une assurance relative aux dommages que pourraient provoquer ou subir les objets, matériels... déposés ou installés dans les locaux de la Fondation. Les vêtements, objets divers et véhicules des hôtes de la Fondation Royaumont demeurent sous leurs gardes pendant toute la durée de leur présence à l'Abbaye de Royaumont.

### **SACEM**

toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

### **Modifications tarifaires**

Les tarifs valables au jour de leur diffusion sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques générales et des dispositions réglementaires applicables en la matière.

### **Litiges**

Tout litige relève de la compétence exclusive des tribunaux de Pontoise.

### **Règlements**

Les règlements doivent être adressés à :

FONDATION ROYAUMONT  
Service des séminaires et réceptions  
95270 ASNIERES SUR OISE

BANQUE CREDIT DU NORD  
Code banque : 30076  
Code guichet : 02137  
Compte n° 10730700200 clé RIB 25  
Stadium Entrprises  
Saint Denis La Plaine